

## BISTECHE DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di roast-beef di manzo,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 scalogno,
- 2 cucchiaini di aceto balsamico,
- prezzemolo,
- sale.

Tenete da parte una piccola noce di burro e, in un tegame, lasciate scaldare il resto unitamente all'olio.

Adagiate nel recipiente le bistecche, cuocetele a fuoco vivo per pochi minuti da entrambi i lati, salatele a fine cottura, passatele sul piatto da portata e tenetelo al caldo.

Nel sugo insaporite lo scalogno tritato, unite la noce di burro e lasciate addensare leggermente.

Aggiungete l'aceto balsamico, mescolate rapidamente, ritirate dal fuoco e versate la salsa molto calda sulle bistecche. Cospargetele con prezzemolo tritato e servite.