

BISTECCHIE GUSTOSE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di manzo,
- 1 patata lessata,
- prezzemolo tritato,
- 60 g di burro,
- 2 cucchiaini di latte,
- sale,
- pepe.

Sciogliere 30 g di burro in 1 padella e rosolarvi le bistecche, cuocendole 2 minuti per parte, salarle e peparle.

Poi toglierle dal recipiente e disporle su 1 piatto da portata tenuto al caldo.

Nella padella far sciogliere altri 30 g di burro, quindi aggiungervi la patata ancora calda schiacciata e il prezzemolo; insaporire con 1 macinata di pepe e diluire con 2 cucchiaini di latte.

Mescolare bene, facendo scaldare il composto che dovrà risultare cremoso.

Poi spalmarlo sulle bistecche e servire subito.