

BISTECCHINE MARINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di polpa di manzo,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- 50 g di burro,
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe,
- vino bianco,
- sale.

Tritare finemente il rosmarino con l'aglio, mettere su un piatto le fette di carne, cospargerle con il trito e un filo d'olio.

Far marinare per 1 ora.

Impastare il burro con la pasta di acciughe, farlo fondere, friggervi la carne, spruzzarla con vino bianco e cuocerla per 8 minuti, salando appena.