

SECONDI PIATTI

Entrecote al latte

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate i secondi piatti di carne, gustosi, umidi e succosi, l' entrecote al latte è proprio ciò che fa per voi. Una ricetta questa molto semplice da realizzare ma la sua riuscita è davvero impeccabile. Il taglio tenero e la cottura lenta nel latte la rendono favolosa.

Questa è una ricetta facile da realizzare ma squisita ed è perfetta da portare a tavola quando avete ospiti, magari la domenica a pranzo, perchè si può preparare in anticipo e servirla al momento giusto.

Provatela, è buonissima!

INGREDIENTI

ENTRECOTE 4 fette - 500 gr

BURRO 50 gr

LATTE 600 ml

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare le entrecote al latte versate all'interno di una pirofila la farina. Passate le fette di carne nella farina, da entrambi i lati; rimuovete la farina in eccesso.
- 2** Fate sciogliere all'interno di una padella il burro, quindi trasferite le fette di carne nella padella e, fuoco medio lasciatele rosolare bene da entrambi i lati. Regolate di sale e pepe.
- 3** In un pentolino scaldate il latte, unite il latte caldo in padella e portate a semi bollore, coprite con il coperchio e proseguite la cottura per circa 50 minuti a fuoco molto basso fino a che la carne risulti tenera.
- 4** Una volta raggiunto il termine di cottura, rimuovete le fette di carne dalla padella e, con l'aiuto di un frullatore ad immersione frullate, il fondo di cottura, regolate di sale se necessario.

Servite la carne nappata con la salsa al latte ottenuta ed un contorno di verdure saltate a piacere.