

SECONDI PIATTI

Bistecca impanata con patate al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 bistecche di manzo
- 2 uova
- 60 g di farina
- 400 g di patate
- 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 2 foglie di alloro
- 30 g di burro
- sale.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e pelate le patate.

Tagliare le patate a piccoli pezzi.

Tritare finemente pochi aghi di rosmarino, la salvia e l'alloro.

Mettete in una ciotola le patate, 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale rosmarino, alloro, salvia e mescolare.



2 Trasferite in una pirofila ed infornate a 200°C per 40-50 minuti, devono risultare croccanti.

In una ciotola sbattete le uova.

Passate le bistecche prima nell'uovo poi nella farina.



3 In una padella lasciate soffriggere leggermente il rosmarino rimasto con olio e burro.



4 Unite le bistecche e lasciatele rosolare e cuocere per bene.



5 Servite le bistecche con le patate.

