

SECONDI PIATTI

## Bistecche Vienna antica

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Le **bistecche Vienna antica** sono un tipico secondo piatto austriaco. Ottime in inverno quando il freddo si fa sentire, perché sono decisamente un piatto robusto e calorico. Seguendo la nostra ricetta otterrete una gustosa portata perché di certo non è un piatto che passa inosservato. Se amate poi le pietanze a base di carne, vi proponiamo anche la ricetta dello [stufato di patate e carne](#): ottimo!

### INGREDIENTI

BISTECCA di 150 g - 4  
BURRO 30 gr  
FARINA 1 cucchiaino da tavola  
CIPOLLE 1  
PAPRIKA DOLCE ½ cucchiaini da tè  
MOSTARDA 1 cucchiaino da tavola  
CAPPERI  
CETRIOLINI SOTTACETO 2  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SCORZA DI LIMONE  
PANNA ACIDA 200 ml  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle **bistecche Vienna antica**, preparate le bistecche: imburratele ed infarinatele e fatele soffriggere da entrambi i lati nel grasso bollente, quindi mettetele da parte.





2 Usando lo stesso grasso frigate le cipolle con la paprika, i capperi, la mostarda e i cetrioli sottaceto insieme anche alle bucce di limone e prezzemolo.





3 Versateci sopra la panna e allungate con brodo sufficiente a rendere la salsa cremosa.



4 Unite nuovamente la carne alla padella e fatevela stufare fino a che diventi tenera.



5 Servite con patate fritte nel burro.