

SECONDI PIATTI

Bistecchine al forno con patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

bistecchine di maiale

patate

peperoni

aglio

sale

olio

rosmarino

vino bianco.

PREPARAZIONE

1 Pelare le patate e tagliarle a cubetti.

Tagliare a striscioline i peperoni e trasferirle in una teglia capiente insieme alle patate.

Insaporire con olio, aglio, rosmarino e sale.

Informare a 180°C e lasciar cuocere.



2 Non appena le patate saranno tenere aggiungere le bistecchine e sfumare con vino bianco; regolare di sale e continuare la cottura.

Negli ultimi 10-15 minuti accendere il grill.



