

SECONDI PIATTI

Bistecchine di maiale gratinate

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **bistecchine di maiale** gratinate si fanno velocemente e sono molto gustose, un modo perfetto per prendere per la gola chi, davanti a un trito delizioso di pistacchio e nocciola, non sa davvero resistere! E il profumo della senape... le bistecchine di maiale gratinate sono proprio irresistibili! La ricetta perfetta per chi vuole portare a tavola qualcosa di sfizioso ma comunque facile da fare! Non servirà infatti avere grande esperienza per fare questo piatto di semplice realizzazione ma non banale! E se cercate altre ricette per fare un buon secondo sfizioso a base di carne, provate anche le [fettine panate al forno](#): di una bontà incredibile!

INGREDIENTI

BISTECCA DI MAIALE tagliate alte - 4
EDAMER 8 fette
PROSCIUTTO COTTO 4 fette
PISTACCHI tritati - 2 cucchiaini da tavola
NOCCIOLE tritate - 4 cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una padella, scaldate un giro d'olio, aggiungete uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino e lasciate rosolare.



- 2 Nel frattempo, con un coltello affilato, aprite le bistecche in modo da realizzare una tasca che farcirete successivamente.



- 3 Inserite nella tasca una fetta di edammer, il prosciutto cotto e un'altra fetta di edammer.





- 4 Togliete il rametto di rosmarino e l'aglio dalla padella e mettetevi le bistecche facendole rosolare per un minuto per lato.



- 5 A questo punto spegnete il fuoco, appoggiate le bistecche sopra il piano da lavoro e, con l'utilizzo di un pennello da cucina, spalmatevi sopra la senape e spolverate con la granella di pistacchio e di nocciola. Girate dall'altro lato e ripetete l'operazione.





- 6 Pressate con le mani in modo tale che i pistacchi e le nocciole aderiscano bene, trasferitele in una teglia ricoperta da carta forno e mettete in forno a 180°C per 5 minuti a lato.





7 Servite le bistecche di maiale gratinate con un pizzico di sale.



CONSIGLIO

Potrei fare questa ricetta anche in padella?

Puoi farla ma stai attenta a non rompere la crosticina quando giri la fetta!

Con cosa potrei sostituire i pistacchi?

Puoi utilizzare tutta la frutta secca in guscio e anche i pinoli!