

SECONDI PIATTI

Costata gratinata con midollo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

COSTATA DI MANZO entrecote - 800 gr

MIDOLLO DI BOVINO 20 gr

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

PANGRATTATO 2 cucchiai da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

CIPOLLE piccola - 1

BURRO

VINO ROSSO

SALE

PREPARAZIONE

1 Rosolate le cipolle, aggiungete il midollo, il pane grattugiato ed il prezzemolo.



2 Aggiungete, quindi, il parmigiano.



3 Otterrete un composto piuttosto compatto.



4 Fate rosolare leggermente la costata.



5 Distribuite il composto messo da parte sulla costata e fate gratinare in forno per 5 minuti.



6 Sul fondo della padella aggiungete un goccio di vino rosso e una noce di burro.



7 Lasciate ridurre della metà e versate su un piatto liscio posandovi l'entrecôte gratinata.