

SECONDI PIATTI

Manzo all'aglio

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 bistecche da circa 180g
sale
pepe
aglio
1 cipolla
50g di lardo

PREPARAZIONE

- 1 Preparete le bistecche come al solito, conditele, soffriggetele fino a farle dorare da entrambi i lati nel lardo molto caldo, rimuovetela e frigate nello stesso grasso le cipolle affettate finemente, fate cuocere con un pezzo di burro e il brodo e fate ridurre la salsa. Con la punta del coltello mettete un piccolo spicchio d'aglio schiacciato su ciascuna bistecca, mettete le bistecche nella salsa, scaldate velocemente e servite.

NOTE

In questa ricetta per "vaniglia" s'intende l'aglio.