

PRIMI PIATTI

Bayette con salsa di radicchio e speck

di: cook00

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BAVETTE 170 gr

RADICCHIO 170 gr

SPECK 4 fette

PANNA 100 ml

CIPOLLA

BURRO

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

La nostra cook00 si è inventata una salsa veramente cremosa e gustosa e l'ha utilizzata per condire le bavette...ecco come sono nate le bavette con salsa di radicchio e speck.Guardiamo come si fa!

PREPARAZIONE

1 Affettate finemente la cipolla e fatela soffriggere in una pentola con un una noce di burro

per pochi minuti.



2 Aggiungete il radicchio e lo speck tagliati a striscioline e fate cuocere a fuoco lento.





- 3 Aggiungete infine la panna e il parmigiano, fate cuocere per qualche minuto e condite con questa crema le bavette cotte.

