

SECONDI PIATTI

Bistecca campagnola

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *60 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

BISTECCA di vitello - 6
CARCIOFI 2
SUCCO DI LIMONE di 1 limone -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
BURRO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Battere le bistecche con l'impugnatura di un coltello o con un batticarne senza imprimere troppa forza per non sfibrare troppo la carne.



- 2** In una padella rosolate le bistecche con la margarina, senza portarle a cottura completa e regolate di sale.



- 3** Ungete una teglia o una pirofila in Pyrex con del burro e create un primo strato con metà delle patate a disposizione. Regolate di sale e pepe a piacere.

Adagiate le bistecche rosolate sopra le patate.



- 4 Aggiungete un po' d'acqua al sugo di cottura della carne rimasto nella casseruola, versate il sugo diluito nella pirofila, sopra la carne.



- 5 Rimuovete le foglie e il cuore dei carciofi, tagliate i cuori in fette di media grandezza e lasciatele immerse in una ciotola con succo di limone per 10 minuti.



- 6 Scolate i carciofi e distribuiteli nella teglia insieme alle patate rimaste. Irrorate con un giro d'olio.



- 7 Salate il tutto e infornate a 180°C per circa mezz'ora.

Portate direttamente la teglia in tavola sporzionando quando il tutto è ancora ben caldo.