

SECONDI PIATTI

Bistecca di vitello imperiale

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: media

COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

4 bistecche di vitello spesse circa 1/2 cm
40 g di burro
sale.

PER IL RAGU DI ANIMELLE

1 animella di mucca
100 g di funghi tagliati a pezzetti
30 g burro

Preparazione

- 1 Soffriggete le bistecche nel burro caldo fino a che prendano colore su entrambi i lati. Mettete il ragu di animelle su ciascuna bistecca e mettete una sottile frittata sopra il tutto. Disponete le bistecche su di un piatto circondate da insalata verde e servite.

Per il ragu, lessate le animelle nell'acqua salata per 20 minuti, quindi sciacquatela sotto l'acqua fredda corrente. Tagliatele a pezzettini, incorporate i funghi e aggiungete il burro e cuocete fino a che venga completamente assorbito. Legate il tutto con della salsa all'uovo calda.