

SECONDI PIATTI

Bistecca impanata con patate al forno

di: *papa*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 4 bistecche di manzo
- 2 uova
- 60 g di farina
- 400 g di patate
- 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 2 foglie di alloro
- 30 g di burro
- sale.

PREPARAZIONE

1 Pulite e pelate le patate.

Tagliare le patate a piccoli pezzi.

Tritare finemente pochi agli di rosmarino, la salvia e l'alloro.

Mettete in una ciotola le patate, 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale rosmarino, alloro, salvia e mescolare.



2 Trasferite in una pirofila ed infornate a 200°C per 40-50 minuti, devono risultare croccanti.

In una ciotola sbattete le uova.

Passate le bistecche prima nell'uovo poi nella farina.



3 In una padella lasciate soffriggere leggermente il rosmarino rimasto con olio e burro.



4 Unite le bistecche e lasciatele rosolare e cuocere per bene.



5 Servite le bistecche con le patate.

