

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 cucchiari 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.

