

SECONDI PIATTI

# Bistecchine di maiale gratinate

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Le **bistecchine di maiale** gratinate si fanno velocemente e sono molto gustose, un modo perfetto per prendere per la gola chi, davanti a un trito delizioso di pistacchio e nocciola, non sa davvero resistere! E il profumo della senape... le bistecchine di maiale gratinate sono proprio irresistibili! La ricetta perfetta per chi vuole portare a tavola qualcosa di sfizioso ma comunque facile da fare! Non servirà infatti avere grande esperienza per fare questo piatto di semplice realizzazione ma non banale! E se cercate altre ricette per fare un buon secondo sfizioso a base di carne, provate

anche le [fettine panate al forno](#): di una bontà incredibile!

## INGREDIENTI

BISTECCA DI MAIALE tagliate alte - 4

EDAMER 8 fette

PROSCIUTTO COTTO 4 fette

PISTACCHI tritati - 2 cucchiaini da tavola

NOCCIOLE tritate - 4 cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

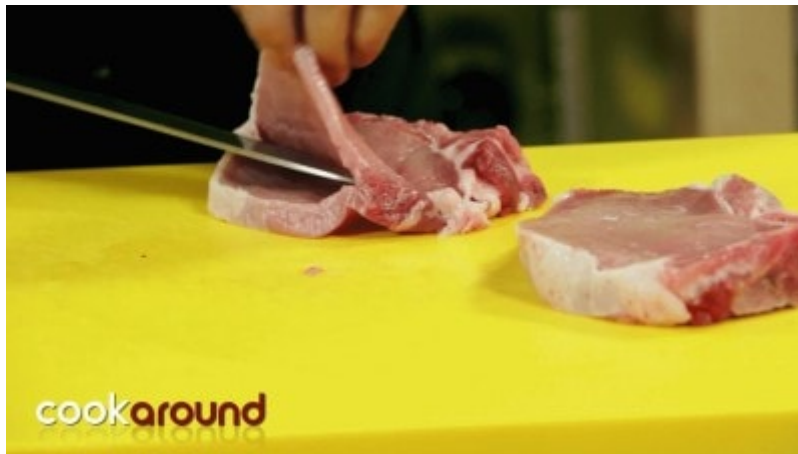
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Prendete una padella, scaldate un giro d'olio, aggiungete uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino e lasciate rosolare.



- 2 Nel frattempo, con un coltello affilato, aprite le bistecche in modo da realizzare una tasca che farcirete successivamente.



**3** Inserite nella tasca una fetta di edammer, il prosciutto cotto e un'altra fetta di edammer.





- 4 Togliete il rametto di rosmarino e l'aglio dalla padella e mettetevi le bistecche facendole rosolare per un minuto per lato.



- 5 A questo punto spegnete il fuoco, appoggiate le bistecche sopra il piano da lavoro e, con l'utilizzo di un pennello da cucina, spalmatevi sopra la senape e spolverate con la granella di pistacchio e di nocciola. Girate dall'altro lato e ripetete l'operazione.





- 6 Pressate con le mani in modo tale che i pistacchi e le nocciole aderiscano bene, trasferitele in una teglia ricoperta da carta forno e mettete in forno a 180°C per 5 minuti a lato.





7 Servite le bistecche di maiale gratinate con un pizzico di sale.



CONSIGLIO