

SECONDI PIATTI

# Bistecchine di maiale gratinate

---

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

**Potrei fare questa ricetta anche in padella?**

Puoi farla ma stai attenta a non rompere la crosticina quando giri la fetta!

**Con cosa potrei sostituire i pistacchi?**

Puoi utilizzare tutta la frutta secca in guscio e anche i pinoli!