

SECONDI PIATTI

# Bitoke

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Russia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Provate la ricetta della **bitoke**, la bistecca alla russa. Si tratta di un secondo piatto a base di carne che piacerà senz'altro a chi ama sperimentare nuovi gusti e abbinamenti. Questa ricetta è davvero semplice e farà la felicità anche dei bambini perché somiglia molto alle polpette o agli hamburger. Certo si tratta di un piatto calorico vista la presenza del burro, ma dovete provarlo!

Se amate i secondi di carne di origine estera, vi consigliamo di provare anche la ricetta del [goulash](#): buonissimo!

## INGREDIENTI

CARNE DI MANZO tritata - 500 gr

PANNA 4 cucchiaini da tavola

BURRO 100 gr

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA MACINATA

FARINA

BURRO

SUCCO DI LIMONE 4 cucchiaini da tè

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del bitoke, impastate la carne con il burro, il sale, il pepe e la noce moscata.





- 2 Formate con il composto quattro dischi (tipo hamburger), infarinateli ed arrostiteli nel burro.





**3** Una volta ben cotta, prelevate la carne dalla padella e aggiungete ai succhi di cottura della carne la panna e il succo di limone per fare la salsa.





- 4 Nappate la carne con la salsa appena realizzata e accompagnate con degli anelli di cipolla fritti.

CONSIGLIO