SECONDI PIATTI

# Bitoke

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 cucchiai da tavola

BURRO 100 gr

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA MACINATA

FARINA

BURRO

SUCCO DI LIMONE 4 cucchiai 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

Come si fanno gli anelli di pollo fritti?

Puoi seguire questa ricetta!