

SECONDI PIATTI

Il Bitoque

LUOGO: [Europa](#) / [Portogallo](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

4 fette di carne tipo bistecche
un po' di vino bianco
foglie di alloro
4 uova
riso in bianco
lattuga tagliata e condita
2 pomodori da insalata
aglio
sale
pepe
patatine fritte.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a marinare le fette di carne col vino, l'aglio tagliato a pezzetti, l'alloro, il sale ed il pepe.

Lasciarle marinare un'oretta circa.



2 Preparare il riso, friggere le patatine, preparare l'insalata condita con olio, aceto e sale e i pomodori conditi con un filo d'olio e poco sale.

In una padella cuocere la carne con poco olio, a scelta si può anche usare il burro e, a fine cottura, irrorare con qualche cucchiaino della marinatura.

Mentre cuoce la carne preparare le uova ad occhio di bue che vanno appoggiate sulle fettine di carne.



NOTE

Ricetta tipica del Portogallo. Le dosi indicate sono per 4 persone. Piatto unico. Il riso spesso viene usato in Portogallo come contorno o accompagnamento alla carne, in questo piatto in genere lo si mescola col rosso dell'uovo mentre lo si mangia.