

SECONDI PIATTI

Involtini di bistecche di manzo

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



4 BISTECCHES DA 180G, 50G DI BURRO,
SALE, PEPE PER IL RIPIENO

Parmigiano grattugiato
Emmental affettato
funghi tritati grossolanamente
mollica di pane
sale
pepe
noce moscata
piselli verdi (cotti) Per la salsa

PREPARAZIONE

- 1 Pestate le bistecche fino a che diventino sottili. Cospargete ciascuna bistecca di parmigiano, miscelate gli altri ingredienti e cospargete il composto sulle bistecche, arrotolate le bistecche e legatele; conditele esternamente e cuocetele su entrambi i lati nel grasso. Alla fine versateci sopra la salsa che preparerete in questo modo: lasciate imbrunire la farina nel burro, versateci il brodo e condite. Lasciate cuocere fino a che

diventi densa, incorporate la panna e alla fine il succo di limone. Patate o qualsiasi alimento farinoso accompagna bene questo piatto.