

SECONDI PIATTI

Tagliata all'aceto balsamico profumata al rosmarino

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **8 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO alte 2-3 cm - 4 fette

ROSMARINO 2 rametti

ACETO BALSAMICO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5

cucchiari da tavola

SALE

Spesso abbiamo voglia di carne ma non sappiamo come farla o quanto meno come renderla appetitosa in maniera sfiziosa. La ricetta che vi proponiamo qui lo è di certo, infatti la tagliata all'aceto balsamico profumata al rosmarino è molto saporita e facile da fare. Vi basterà acquistare dell'ottima carne, magari sul taglio fatevi consigliare dal vostro macellaio di fiducia e il gioco è fatto! Provate questo secondo molto buono e se amate questo genere di piatti vi consigliamo anche il [pollo all'arancia](#), decisamente ottimo!

PREPARAZIONE

- 1 Tritate il rosmarino al coltello e riunitelo in una ciotola insieme all'aceto balsamico, all'olio ed al sale.



- 2 Mettete da parte ad insaporire.

Scaldate molto bene una griglia, meglio se di ghisa.

Fate cuocere la carne sulla gratella in base al grado di cottura preferito, considerate che più la carne è cruda più conserverà la sua morbidezza e succulenza.



- 3 Quando la carne avrà raggiunto il grado di cottura desiderato, prelevatela dalla griglia e tagliatela a striscioline.



- 4 Condite la carne con la salsa al rosmarino e aceto balsamico preparata in precedenza e servite immediatamente.

