

BISTECCHIE A STELLE E STRISCE... ricette by TuttoAmerica.it

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Bistecche di manzo (piuttosto spesse)
- 8 cucchiaino di Whisky
- 1/2 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- Pepe nero in grani e sale

PREPARAZIONE

Marinare le bistecche in un piatto fondo con il liquore, la scorza di limone, un pizzico di sale e il pepe a piacere. Lasciarle riposare, rigirandole di tanto in tanto, per circa un'ora. Far scaldare una bistecchiera e cuocere la carne, bagnandola con un po' della marinata, lasciandola piuttosto al sangue. Servire subito caldissimo.

TEMPO DI COTTURA: 5'