

BISTECCHHE ALLE OLIVE

(tempo massimo occorrente **30 minuti**)

Ingredienti per quattro persone:

4 fette di scamone di manzo (circa 150g l'una),
10 olive verdi,
una falda di peperone sotto aceto,
2 filetti di acciuga sott'olio,
un uovo,
olio, pepe, sale.

Procedimento:

snocciolate le olive verdi, frullatele con il peperone, le acciughe 2 cucchiari di olio e il solo tuorlo d'uovo.

Spennellate di olio le bistecche e fatele grigiore sulla graticola ben calda 2/3 minuti per parte.

Salatele leggermente, cospargetele con una manciata di pepe e servitele ben calde, con la salsa preparata a parte.

Buon appetito !!