



Bistecca Tedesca

Alman Bifteği



Mezzo kg. carne macinata di vitello
1 albume d'uova
1 fetta piccola interno di pane raffermo
1,5 cucchiaini di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
Per la sopra;
1 bicchiere di pangrattato
mezzo bicchiere di farina
Tuorlo 1 uova
1 uova
Per friggere;
1,5 bicchieri d'olio vegetale

Si levano i finachi pane di raffermo e si mette nella ciotolada impastare si aggiungono albumi d'uova e sale poi si miscelano bene finchè pane diventa impasto.

Alla sopra si aggiungono carne macinata e pepenero, poi si impastano circa per 5 minuti.

Poi la miscelata di polpetta si copra con nailone e si inserisce nella parte inferiore di frigo così si lascia arisopare circa per 5 minuti.

Poi si leva dallo frigo e si prendono i pezzi dalla polpetta dimensione di 2 noce . Questi pezzi si fanno rotondi e piatti.

Le polpette prima si rotolano dalla farina poi nella miscelata d'uova ed ultimo dal pangrattato.

Nella padella si mette olio e dopo aver riscaldato si mettono le polpette poi il fuoco si regola medio-basso.

Dopo arrossite tutte due parte delle polpette si levano sopra al tavolioli di carta per levare olio.

Si può servirsi insieme con qualsiasi garniture.

Nota: Nella preparazione bistecca tedesca se si usa carne macinata grassata, le polpette si possono essere troppo liquide.