



Bistecca Fritta

Biftek Tava



500 gr. di bistecca
1 cipolla secca
2 pomodori
2 cucchiali di pepe
3 cucchiali olio vegetale
1 patata
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di timo
1 cucchiaino di pepenero

- # Olio si mette in uan pentola e si diffone in ogni parte.
- # Sopra si alinno le bistecche in fila unica.
- # Sopra delle bistecche si inseriscono le pepe tagliati e tolti dei semi .
- # Sopra delle bisteche si mettono la patata tagliata rotondamento.
- # Dopo aversi chiuso il coperchio di pentola si lascia a cucinare per 20 minuti.
- # Dopo si apre il coperchio e si aspersiscono , timo, pepenero e sale poi si prende sopra del fuoco basso e si cucina ancora per 5 minuti.
- # Si servira a caldo.

Nota: Minto deve essere messo per prima perchè se cucina un pò lungo si perde la (non diventa piccante) piccante.