



Bistecca con Formaggio Bianco

Kaşarlı Biftek



500 gr. di bistecca
2 cucchiai olio d'oliva
250 gr. di formaggio bianco
1 cipolla secca media
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepnoro
1 cucchiaio olio d'oliva

Prima si prepara lo stagionato. Per questo: si tartugia la cipolla, sopra si aggiungono olio d'oliva , sale , pepnoro e si mescolano. Le bistecche si immergono in questa miscela e poi si fanno aspettare un anotte nello frigo.

Le carne riposate si fanno cucinare o con la pentola oliata poca oppure sulla grilla elettrica.

In questo momento formaggio tarattugiato e olio si mettono in una tazza che ha resistenza contro il caldo, questa tazza si inserisce in una ciotola piena d'acqua e questa ciotola si inserisce su fuoco medio. Così i formaggi diventano l'iuquido.

Per il momento di servimento si mette il formaggio caldo e liquido sopra delle bistecche calde.

Se volendo si può servirsi insieme con pure di patata.

Nota: La carne si può cucinare anche senza farsi immergere a stagionato però in quel momento la carne diventa dura.