



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Gordon Blo

Gordon Blö



8 pezzi di bistecche macinato di manzo
16 fetti di formaggio a bianco
8 fetti jonbo di vitello
2 uova
1 bicchiere di farina
2 bicchieri di pangranato
1 cucchiaino di sale
Olio vegetale per arrossimento

Si prende il primo bistecca e si mette in un un tavolo a piatto. Sopra un pezzo di formaggio poi sopra del formaggio una fetta jonbon di vitello, sopra di quella è di nuovo un fetto di formaggio.

L'altro fetta di bistecca si fa mettere sopra di questa bistecca dopo aver messo di tutti questi.

I fianchi delle bistecche si fanno tagli con il coltello cosi si picicano insieme.

Si preparano ugualmente anche le altre (in totale si prepara 4 porzione di gordon blo)

Gordon blo si emmerge prima in farina poi in uova miscelata e l'ultimo in pangranato.

Si arrossiscono in una pentola oliata non molto giramento.(non si usa burro perchè pangranato sopra delle bistecche si prende troppo olio.)

Per il momento dell'arrossimento si mette sale e pepenero se volendo, si possobo servirsi anche con pure di patata oppure con un altro garnitur.

Nota: Gordon blo è un piatto francese, il nome originale è "Gordon Blau"