



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 cucchaiaino di sale
Olio vegetale per arrossimento

- # Si prende il primo bistecca e si mette in 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 così 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'arroccamento si mette sale e pepenero se volendo, si possono servirsi anche con pure di patata oppure con un altro garnitur.

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