



Antrkot con Spinaci

Ispanaklı Antrkot



Mezzo kg. antrkot di vetello
1 mazzetto di spinaci (mezzo kg.)
2 pomodori medie
1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato
1 bicchierino di latte
1 cucchiaino di burro
2 cucchiari olio d'oliva
2 cucchiari di sale
Mezzo cucchiaino di peperone
Mezzo cucchiaino di timo
Mezzo cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Antrkot tagliata come bistecca. Poi si filano nella padella , si coperta il coperchio e si mette sul fuoco basso .Si cucina circa per 1 oretta senza aprire il coperchio.
- # Poi spinaci si lavano e filtrano bene e si tagliano in fine , si mettono in una pentola e sopra si aggiunge olio d'oliva , si aggiunge 1 cucchiaino di sale, mezzo cucchiaino di peperone.
- # Poi si coperta il coperchio di pentola e si cucina finche gli spinaci si ammorbidiscono.
- # Poi si bolliscono le patate e si sbuciano senza freddare, si aggiungono latte e burro cosi si prepara purè. Poi si aggiunge mezzo cucchiaino di sale .
- # Poi purè preparata si mette sopra spinaci e poi sopra si pizzica formaggio grattugiato. Sopra i pizzica peperoncino a rosso.
- # Fianco di piatto da servire si mette antrkot sopra si pizzicano timo e un'pò di acqua e al fianco si mette dalla miscelata preparata.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: La miscelata di spinaci si può cucinarsi anche 185 gradi.