



Rotolamento di Bistecca

Biftek Sarması



8 bisteccche
3 fetti di pangrato
1 bicchiere di formaggio
2 cucchiai olio d'oliva
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di pepnero
1 cucchiaino di sale
Per garniture;
2 pomodori
1 cipolla media secca
8 - 10 rami di prezzemolo
Per la sopra;
2 cucchiai olio d'oliva

- # Pangrato si miscela con robot oppure con le mani. Sopra si aggiungono formaggio grattugiato, 2 cucchiai olio d'oliva e peperoncino a rosso.
- # Tutte due parti delle bisteccche si pizzicano salee pepenero.
- # Sopra delel bistecche si mette dal formaggio grattugiato e poi si fanno i rulli stretti. Si coperda con stuzzicadenti per rimanere coperte.
- # Poi i fettetai di bistecche si mettono sulla grilia e sopra si mette olio d'oliva, si cucinano finchè tutte due parti si arrossiscono.
- # In questo momento si prepara garniture. Si tagliano finemente pomodoro e cipolla. Prezzemolo si macina finemente, si aggiunge poca sale e si mescolano.
- # Nel piatto da servire si mette rotolamento di bistecca, si servirsi.

Nota: Per cucinare dentro bistecche devono essere sottili.