



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

Rotolamento di Bistecca

Biftek Sarması



8 bistecche
3 fetti di pangrado
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

Pangrado 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 bistecche si pizzicano sale e pepenero.

Sopra delle bistecche si mette del formaggio grattugiato e poi si fanno i rulli stretti. Si copre con stuzzicadenti per rimanere coperte.

Poi i fette di bistecche si mettono sulla griglia e sopra si mette olio d'oliva, si cucinano finché 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 servirs.

Nota: Per cucinare dentro bistecche devono essere sottili.