

STRACETTI di manzo

Utilizzare fettine sottili (quelle normalmente usate per il carpaccio). Stenderle in una padella ampia antiaderente; non preoccuparsi se si sovrappongono. Preparare in una ciotolina una salsa composta da aglio e rosmarino tritati olio e sale. Mescolare gli ingredienti e stendere la salsa sulle fettine. Lasciare macerare una mezzora indi cuocere a fuoco vivo per qualche minuto.

RICETTE DI CUCINA