

Bistecca alla griglia con anelli di cipolla



Descrizione

La bistecca alla griglia con anelli di cipolla è un secondo piatto veloce e facile da preparare per una serata "gourmet" tra amici. Il gustoso sughetto che accompagna la carne e il condimento semplice ma originale soddisferanno di certo i tuoi ospiti.

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 20 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

4 **bistecca di bovino**
2 **cipolle**
Foglie di **origano** q.b.
1 cucchiaino di **Paprika**
1 spicchio d'**aglio**
Mezzo bicchiere di **vino rosso**

Farina q.b.
1 bicchiere di **acqua frizzante**
Olio per friggere q.b.
Olio EVO q.b.
Sale e Pepe q.b.

Preparazione

- 1) In un recipiente unisci aglio, origano, due cucchiaini di olio, sale e pepe.
- 2) Prepara la pastella semplice per gli anelli di cipolla: aggiungi alla farina l'acqua frizzante fredda e poi la paprika.
- 3) Taglia le cipolle, immergile nella pastella e friggi nell'olio bollente.
- 4) Man mano che le cipolle diventano dorate togliile dall'olio e ponile in un piatto su cui avrai disposto della carta assorbente da cucina.
- 5) Aggiusta di sale le cipolle fritte e nel frattempo scalda una padella per la carne.
- 6) Metti a cuocere la carne per un minuto su entrambi i lati solo con un filo d'olio.
- 7) Sfuma con il vino rosso.
- 8) Aggiungi la salsa precedentemente preparata.
- 9) Termina la cottura della carne (lascia dai 3 ai 5 minuti su ogni lato).
- 10) Servi le bistecche calde con le cipolle e qualche fogliolina di origano.