

Costata Al Pepe Nero

Pestate il pepe nel mortaio. Scaldate una padella antiaderente, adagiatevi la costata e cuocetela da una parte. quando si ? formata una leggera crosticina giratela cospargete di pepe e fate cuocere anche dall'altra parte. Bagnate con il cognac, fiammeggiate, ritirate dal fuoco, salate e servite.

Ingredienti

1 Costata Di Manzo Senza Osso Da 800 G
1 Cucchiaino Pepe Nero In Grani
1 Bicchierino Cognac
Sale

Note

Preparazione: 25 minuti.