

Costata Dei Pionieri

Cuocete la costata alla griglia senza condimenti due minuti per lato, adagiarla su un vassoio e, dopo averla coperta con 5-6 fette di pancetta tesa, infornare per circa 4 minuti in forno ben caldo, badando che la temperatura non scenda al di sotto dei 200 gradi. A parte, preparare un uovo all'occhio di bue poco cotto, delle patate al forno o fritte secondo il gusto personale, due pomodorini alla griglia. Disponete la costata su un piatto con i contorni e servire caldissima.

Ingredienti

400 G Carne Di Manzo
40 G Pancetta Tesa Tagliata Fine
1 Uovo
1 Patata
2 Pomodori Piccoli

Note

Preparazione: 25 minuti.