

Costata Di Bue Al Sale Con Salsa

Spalmate di burro la costata, cospargetela con abbondante sale fino e pepe, mettetela in una padella imburrata abbondantemente e cuocetela 2 minuti per parte. Ponete il recipiente nel forno già caldo a 200 gradi e terminate la cottura: 15-20 minuti dovrebbero bastare. Passate la costata sul piatto da portata caldo e prima di tagliarla lasciatela riposare coperta da un foglio d'alluminio per 10 minuti. Intanto preparate la salsa: a fuoco basso rosolate nel burro e nell'olio gli scalogni tritati; bagnateli con il vino, lasciate evaporare, salate e pepate. Ritirate dal fuoco e incorporate al composto un tuorlo alla volta. Aggiungete un cucchiaino di prezzemolo tritato e spruzzate d'aceto. Scaldate senza far bollire. Tagliate la costata a fette non tanto sottili e servitele con la salsa. Vini di accompagnamento: Barbaresco DOCG, Brunello Di Montalcino DOCG, Taurasi DOCG.

Ingredienti

1 Costata Di Bue Da 2500 G
80 G Burro
Sale
Pepe
Per La Salsa:
6 Scalogni
40 G Burro
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco
2 Tuorli D'uovo
Aceto Di Vino
Prezzemolo
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 45 minuti.