

Costata Di Bue In Casseruola

Prendere una casseruola di cui la costata non superi i 2/3 della capacit? e porla sul fuoco sino al giusto grado di calore. Sistemarvi la costata senza preoccuparsi che si attacchi sul fondo (dopo pochi minuti si staccher? da sola), rivoltarla e dorarla bene da tutte le parti. Continuare la cottura per 25 minuti per avere la carne leggermente al sangue, togliere la carne dalla casseruola e versare il brodo nel fondo di cottura farlo ridurre di 2/3 e servirlo a parte in una salsiera.

Ingredienti

1 Pezzo Costata Di Bue (pezzi Da 1500 G)
25 Cl Brodo Vegetale
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 35 minuti.