

Filetto Di Bue Marinato

Tritare la cipolla e le erbe aromatiche e metterle sopra le fette di filetto in un piatto con l'olio. Lasciarle marinare con sale e pepe per 5-6 ore. Arrostarle in una bistecchiera caldissima per 10 minuti circa, da entrambe le parti, a fuoco vivo e servire accompagnando con l'insalata all'abruzzese.

Ingredienti

4 Fette Filetto Di Bue
1/2 Bicchiere Olio D'oliva
1/2 Cipolla
1/2 Sedano
Prezzemolo
Pepe
Sale

Note

Preparazione: 20 minuti.