



Bistecca valdostana

[Del 25/12/2004 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: 4 persone: 4 bistecche di soia, tofu (oppure fontina), cipolla, sedano, salvia, rosmarino, olio extravergine d'oliva, sale.

Portare ad ebollizione dell'acqua salata, immergere le bistecche di soia per i minuti indicati dalle istruzioni della confezione, poi sgocciolarle e strizzarle; mettere in padella un pò di olio, la cipolla tagliata sottilmente, il sedano tritato, disporre le bistecche, spolverarle di rosmarino e salvia e far cuocere; prima della cottura completa, disporre su ogni bistecca delle fettine di formaggio e terminare la cottura a padella coperta; appena il formaggio sarà sciolto, servire.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]