



Bistecche alla greca

[Del 19/06/2005 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 bistecche di soia, 1 cucchiaio di formaggio grana, 1 pizzico di prezzemolo tritato, 1 bicchiere di vino bianco, burro, sale, pepe, brodo, olio d'oliva

Dopo aver ammollato le bistecche come da istruzioni sulla confezione, mettere in una scodella il formaggio con il prezzemolo, sale e pepe e mescolare. Nella padella mettere un pezzetto di burro ed un po' d'olio; aggiungere le bistecchine con il preparato di formaggio e prezzemolo ed aggiungere il vino. Cuocere 20 minuti circa aggiungendo sempre un po' di brodo per ottenere una buona salsina.

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