



Bistecche alla san valentino

[Del 12/04/2007 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 bistecchine di soia, 3 cucchiai di farina, 1 cucchiaino di paprica dolce, 1/2 bicchiere di vino bianco, 1 bicchiere di panna, sale, olio d'oliva, aromi, cipolla

Con la farina mescolata alla paprica preparate una pappetta con un po' d'acqua e spalmatela sulle bistecche precedentemente reidratate. Cuocerle per 5 minuti rivoltandole di tanto in tanto. Aggiungere la cipolla tagliata a fettine e farla indorare. Poi il vino bianco e la panna; fare legare il tutto e servire caldo.

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