



Bistecche alla veneziana

[Del 24/04/2004 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 bistecche di soia, 2 cipolle, 1 cucchiaio di farina, sale, pepe, olio d'oliva, 1 bicchierino di vino bianco secco

Affettare le cipolle, farle dorare nell'olio, aggiungerci le bistecche già idratate ed il bicchiere di vino e lasciare cuocere il tutto a fuoco vivo per qualche minuto. Aggiungere la farina, il sale e il pepe e far cuocere ancora per qualche minuto aggiungendo qualche goccia d'acqua. Amalgamare bene gli ingredienti e servire molto caldo.

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