



Bistecche delizia

[Del 27/12/2001 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 bistecchine di soia, 2 cipolle, 6 pomodori, 1/2 di dado per brodo, 1 cucchiaio di basilico macinato col sale, 2 uova, olio d'oliva, pangrattato

Impanare con l'uovo ed il pangrattato le bistecchine e friggerle per 5 minuti a fuoco lento. Preparare a parte il sugo con i pomodori, le cipolle affettate, il mezzo dado, il basilico col sale e farlo ben cuocere ed evaporare. Quando il sugo è abbastanza denso, aggiungervi le bistecchine fritte e servire dopo altri 5 minuti di cottura.

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