Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, entrecote al burro con patate

borghese-1-f51fdec2

https://vimeo.com/428077357

ENTRECÔTE AL BURRO CON DISCO DI PATATE GRATTUGIATE E FORMAGGIO

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
800 g di entrecôte
150 g di burro
250 g di patate
200 g di formaggio semi stagionato
sale e pepe q.b

Preparazione:
Togliere il grasso in eccesso dalla carne e ricavare una fetta spessa. Grattugiare le patate con la buccia e farle rosolare in padella per qualche minuto; poi trasferirle in una ciotola. Tagliare a dadini il formaggio, aggiungerlo alle patate e mescolare bene. Scaldare una padella, posizionare un anello al centro e mettere un po' del composto di patate e formaggio. Cuocere fino ad ottenere un disco croccante esternamente. In un’altra padella sciogliere il burro e cuocere la fetta di carne da ambo i lati fino a cottura desiderata. Impiattare la carne accompagnandola con il disco di patate.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno