

Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, bistecca tritata alle erbe

borghese-20-c098bbfa



BISTECCA TRITATA ALLE ERBETTE

TEMPO: 20 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

400g paillard di vitello

Scorza di un limone

Olio evo q.b.

Origano q.b.

Prezzemolo q.b.

Maggiorana q.b.

Rosmarino q.b.

Preparazione:

Ungi le fettine di carne con olio extravergine di oliva.

Scalda una padella a fiamma viva e rosola la carne.

Nel frattempo, fai un trito a coltello di erbe aromatiche (Origano, Prezzemolo, Maggiorana, Rosmarino).

Una volta rosolata la carne, tagliala a pezzettini e condiscila con erbe aromatiche e scorza di limone.

Impiatta la tartare di bistecca all'interno di un ring, completando con un giro di olio extravergine, erbe aromatiche e scorza di limone.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno