Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, bistecca tritata alle erbette

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