



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Costata gratinata con midollo



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, teglia, forno, piatto da portata**

Ingredienti

- 1 costata di manzo da 800 g
- 100 g di parmigiano
- 20 g di midollo di bovino
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 1 cipolla
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1 noce di burro
- Sale

Preparazione Costata gratinata con midollo

Passo 1.

Tritate la cipolla e fatela rosolare in una padella con olio extravergine d'oliva, aggiungete il midollo, quindi il pangrattato e il prezzemolo, mescolate un minuto, poi togliete dal fuoco ed aggiungete il parmigiano.

Passo 2.

Mettete da parte il composto che deve risultare piuttosto compatto.

Passo 3.

Fate rosolare leggermente la costata, disponetela poi su una teglia, ponetevi sopra il composto precedentemente preparato e fatela gratinare in forno per cinque minuti.

Passo 4.

Versate il vino nella padella e fatelo restringere insieme ad una noce di burro.

Passo 5.

Versate il vino ristretto su un piatto da portata e mettetevi sopra la costata.

Passo 6.

Servite calda.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 18/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)