



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

## **Bistecca del curato**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**media** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **padella, mortaio**

## **Ingredienti**

- 4 nodini di vitello
- 6 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di maggiorana
- 1 mazzetto di basilico
- 1/2 cipolla
- 1 rametto di rosmarino
- 5 foglie di mentuccia
- 2 acciughe salate
- 1 pizzico di senape in polvere
- 30 ml di aceto di vino bianco
- 50 ml di olio extravergine d'oliva
- 5 limoni
- Sale
- Pepe

## **Preparazione Bistecca del curato**

### **Passo 1.**

Pestate in un mortaio tutti gli aromi con le acciughe lavate, delicate e tagliate a pezzetti, l'aceto e il succo dei limoni.

### **Passo 2.**

Mettete l'olio extravergine d'oliva in una padella e fate cuocere a fuoco medio i nodini salati e pepati a piacere.

### **Passo 3.**

Una volta che i nodini saranno cotti, poneteli in un piatto da portata, versatevi sopra la salsina precedentemente preparata e servite caldi.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)