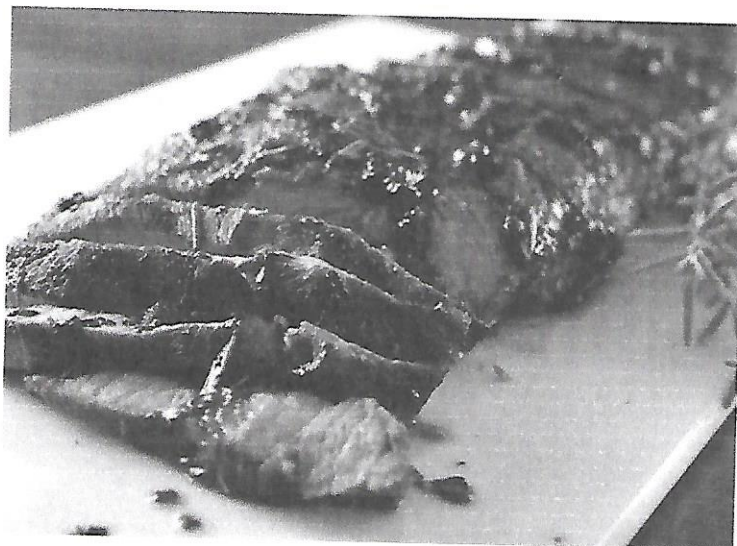


Tagliata di bue



DA CHE PARTE DEL BUE SI RICAVALA?

CONTROFILETTO (ENTRECOTE), FESA, NOCE O SCAMONE

PROCEDIMENTO

Con un coltello da disosso pulire il pezzo di carne scelto dalla maggior parte del grasso ed eventuali cartilagini presenti. Una volta effettuato questo lavoro tagliare trasversalmente la carne rispetto alle venature a pezzi di circa 4-5 cm. Spennellare abbondantemente con olio e rosmarino e portare sulla piastra a cuocere e a segnare le due facce della carne. Procedere in base al tipo di cottura desiderato. Tagliare nuovamente la carne in fette abbastanza spesse e servire con un olio al rosmarino ottenuto frullando Rosmarino, Salvia, Sale, Pepe, Succo di limone, Salsa Worcestershire, prestando attenzione a non frullare troppo velocemente per non far cambiare colore all'olio.