

## Il ricettone del giorno

Scritto da MassimoEusebi - 03/12/2008 19:09

---

Ricetta da veri intenditori!:woohoo:

Nome del piatto: bistecche alla Massimo

Ricetta per due persone

Ingredienti:4 bistecche di maiale con osso,mezzo bicchiere di olio extra vergine di oliva,uno spicchio di aglio,un cucchiaino di foglie di rosmarino,sale e pepe nero.

Tempo di cottura:15 minuti circa.

Prendete delle bistecche di maiale con l'osso,anzichè "batterle" con un normale pesta-bistecche,massaggiatele per circa due minuti,questo per renderle meno rigide,se molto fredde. Mettete le bistecche in una pentola(possibilmente in acciaio) con manico.

Aggiugete dell'olio extra vergine di oliva,un bicchiere.

Dopo aver tagliato uno spicchio di aglio,cospargere le bistecche di aglio e aggiungete dell'rosmarino,un cucchiaino circa di foglie.Sale e pepe nero a piacere.

Accendete il fuoco,fiamma media.

Di tanto in tanto,girate le bistecche alla Massimo,"fatele" saltare in padella.

A cottura avvenuta,mettete le bistecche in un piatto,con l'aglio e il rosmarino della cottura,aggiungete un pò di olio della cottura.

Servire con dei crostini caldi,da "pucciare" nella bagna!

Accompagnare il piatto con un rosso corposo.

Buon appetito ;)

=====

## Re:Il ricettone del giorno

Scritto da ANTO78 - 03/12/2008 23:13

---

Bravo Massimo, a tavola ti tratti bene. ;)

=====

## Re:Il ricettone del giorno

Scritto da andreaferaris - 03/12/2008 23:17

---

MADRE santa MAX se dovessi mangiare la tua bistecca alla MASSIMO altro che m...o.di ..diventerei lamministratore delegato dell ENEL ad onorem:(

=====

## Re:Il ricettone del giorno

Scritto da Stefano - 04/12/2008 10:46

---

He He Massimo si vede che te ne intendi!! vi devo far vedere qualcosa io???

<http://img201.imageshack.us/img201/2862/cimg0048bg0.jpg>

<http://img329.imageshack.us/img329/4140/cimg0070jn5.jpg>

;)

=====

## Re:Il ricettone del giorno

Scritto da ANTO78 - 04/12/2008 12:38

---

Stefano, vengo a mangiare da te!;)

=====

## Re:Il ricettone del giorno

Scritto da pide - 04/12/2008 16:27

---

L'ho letto velocemente e distrattamente e ..... mi son detto : vabbè che ho parlato di lardo ..... ma non è che gli prepara anche le bistecche di maiale !!!!!!!!!!!

[http://www.italiazebravinkenclub.it/images/fbfiles/images/super\\_risata\\_1-a4a1e11d126de146bab1ea7885c7f897.gif](http://www.italiazebravinkenclub.it/images/fbfiles/images/super_risata_1-a4a1e11d126de146bab1ea7885c7f897.gif)

=====

## Re:Il ricettone del giorno

Scritto da MassimoEusebi - 04/12/2008 22:50

---

Se posso.....anche io!

Stefano,tu sei un poeta!Chissà che bella mangiata,e che viola!

=====

## Re:Il ricettone del giorno

Scritto da MassimoEusebi - 04/12/2008 23:12

---

Bistecche? Io ai miei dm gli faccio bere anche la birra!!!Rigorosamente olandese!!!

;)

=====  
**Re:Il ricettone del giorno**

Scritto da ANTO78 - 04/12/2008 23:39

---

Più siamo meglio è! Ah Ah Ah!;)

---

=====  
**Re:Il ricettone del giorno**

Scritto da andreaferaris - 05/12/2008 00:26

---

altro che viola con un ben di dio così, andiamo tutti a matgherite..

---

=====  
**Re:Il ricettone del giorno**

Scritto da andreaferaris - 05/12/2008 00:28

---

errore ortografico MARGHERITE

---