



Entrecôte di vitello con Prosciutto crudo San Pietro e spicchi di patate

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 entrecôte di vitello
- 8 fette di Prosciutto crudo San Pietro
- 8 patate medie
- 8 rametti di rosmarino
- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Lavare le patate, asciugarle, tagliarle a spicchi e cuocerle al vapore per 5 minuti.
2. Tritare gli aghi di un rametto di rosmarino.
3. Scaldare 4 cucchiai di olio e una noce di burro in una larga padella antiaderente, unire le patate e il rametto di rosmarino intero e farle cuocere per circa 10 minuti.
4. Mescolare di tanto in tanto, finché saranno ben dorate su tutti i lati.
5. Prima di togliere dal fuoco, condire con sale, pepe e il rosmarino tritato.
6. Scaldare una bistecchiera e quando è rovente appoggiare le entrecôte di vitello e cuocerlo 2 minuti per parte.
7. Guarnire ogni entrecôte con 2-3 fette di Prosciutto crudo San Pietro e servire accompagnate dalle patate.