



CHEF IN
CAMICIA



Costata di vitello, patate al cartoccio e pesto di pomodori alla griglia

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Media

- Costata di vitello, 1;
- Olio Extravergine di oliva;
- Rosmarino, q.b.;
- Salvia, q.b.;
- Sale/Pepe;
- Pomodori, 2;
- Aglio, 2 spicchi;
- Patate, 2.

> PREPARAZIONE

- Avvolgere patate e aglio nella carta stagnola, quindi cuocere nei carboni per circa 30 minuti;
- Condire la carne con olio, sale, salvia e rosmarino, quindi cuocerla sulla piastra calda;
- Cuocere i pomodori tagliati a fette sulla griglia ben calda;
- Nel mortaio pestare l'aglio bruciato insieme ai pomodori, olio e sale, fino ad ottenere un pesto;
- Scaloppare la costata e adagiarla sul piatto, cospargere con il pesto di pomodori e accompagnare alle patate al cartoccio.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM