

Voglia di beef?

Bistecca «flat iron» di Natura-Beef



Una gustosa idea per la grigliata di fine estate: la bistecca «flat iron» con patate arrosto, insalata di finocchi e mele e salsa chimichurri. Gli intenditori lo sanno: questo taglio speciale può senz'altro sfidare un'entrecôte.



Preparazione carne: 7 ore (incl. marinata)
Cottura carne: 20 minuti

(Foto: hurrah GmbH)

Ingredienti per 4 persone

- 4 bistecche «flat iron» Natura-Beef da 200g l'una
- 2 spicchi d'aglio
- 4 rametti di timo
- 4 rametti di rosmarino
- olio di colza
- spezie per carne (ad es. «Taurus» di Chalira)

Preparazione della carne

Profumare le bistecche con aglio, timo e rosmarino. Aggiungere un po' d'olio e metterle a riposare in frigo per 6 ore.

Un'ora prima della cottura togliere le bistecche dal frigo e condirle da entrambi i lati.

Portare la griglia alla temperatura massima. Cuocere le bistecche per circa 2 minuti da ogni lato a fuoco diretto e con il coperchio chiuso (livello di cottura: medio). Toglietele dalla griglia e metterle a riposare 5 minuti, se possibile avvolte in un foglio di alluminio.

Servire le bistecche intere oppure affettate sottilmente.

Come accompagnamento, sono perfette un'insalata di finocchi e mele, patate arrosto e salsa chimichurri. Tutte le ricette si trovano nel nostro nuovo opuscolo → [Versione online in tedesco](#) e [francese](#).

Info: le bistecche «flat iron» si trovano in vendita presso negozi Coop selezionati (area self-service oppure al banco).

Fonte: *Ricettario di Vacca Madre Svizzera*, nuova edizione (pubbl. 2024)