



Piatto principale

Entrecôte con burro alla cannella e tagliatelle

Preparazione: ca. 30 min.

Riposo in frigorifero: ca. 30 min.

Energia per porzione (1/4): 737 kcal
35 grassi / 53 carboidrati / 51 proteine

Per 4 persone

- 100 g di burro, ammorbidito
- ½ c.no di cannella
- ¼ di c.no di sale
- 4 entrecôte (da ca. 180 g ciascuna)
- 300 g di pasta (ad es. tagliatelle)
- acqua salata, in ebollizione
- 10 g di burro
- 1 c. di olio d'oliva
- 1 c.no di sale
- un pizzico di pepe

In collaborazione con

Betty Bossi

Ecco come fare:

- 1 Burro alla cannella:** con le fruste dello sbattitore elettrico lavorare il burro, la cannella e il sale per ca. 2 min. fino a ottenere una spuma. Spalmare il burro su un pezzo di carta da forno, arrotolare bene e mettere per ca. 30 min. in frigorifero.
- 2 Preparazione:** togliere la carne dal frigorifero ca. 30 min. prima della cottura. Preriscaldare il forno a 60 °C, riscaldare il piatto da portata e i piatti.
- 3 Tagliatelle:** cuocere la pasta al dente in acqua salata, scolarla e trasferirla nuovamente nella pentola. Mescolare con il burro.
- 4 Carne:** in una padella scaldare l'olio. Condire la carne e rosolarla su entrambi i lati per ca. 3 min. girandola soltanto quando si sarà formata una crosticina. Togliere la carne dalla padella e tenerla in caldo per ca. 5 min. Impiattare le entrecôte con le tagliatelle e il burro alla cannella.

Da preparare in anticipo: preparare il burro alla cannella ca. 1 giorno prima. Coprire e conservare in frigorifero.

Aiuto per la spesa
Trovate questi ingredienti nei Coop Pronto

