



Ricetta

Bistecche di cavolo rapa

Well done! Così ci piace questa verdura messaggera della primavera. Perfetta con un buon pane croccante.

20 min

Tempo di preparazione



150 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

BURRO ALLE ERBE

100 g burro morbido

3 C erbe miste, p. es. prezzemolo, erba cipollina, dragoncello, ecc., tritate

1 c senape

½ c sale

un po pepe

BISTECCHE

2 cavoli rapa a fette di ca. 1 cm di spessore

1 rametto foglie di rosmarino tritate

4 C olio di colza

Ecco come si prepara

1 di 2

BURRO ALLE ERBE Mescolare il burro con le erbe e la senape, salare. Conservare il burro alle erbe coperto e al fresco fino al momento di servire.

2 di 2

BISTECCHE Cuocere le fette di cavolo rapa per 10 minuti in acqua bollente salata, scolare, lasciar raffreddare. Spennellare con olio e rosmarino, lasciar marinare per 2 ore.

Grigliare sulla brace media o a calore medio da entrambi i lati per 2–3 minuti. Servire con il burro alle erbe.