



ENTRECÔTE IN MARINATA DI LIMONE E AGLIO CON BURRO AL PESTO

RICETTA PER

4x 



TEMPO DI PREPARAZIONE
4 ORE



TEMPO DI COTTURA/COTTURA
AL FORNO 10 MIN.

INGREDIENTI MARINATA

- 200 ml olio d'oliva
- 1 limone grande non trattato, succo e scorza
- 4-5 c. salsa Worcestershire
- 5 spicchi d'aglio tritati fini
- 1 mazzetto di prezzemolo, tritato fine
- 3 entrecôte
- Sale e pepe
- 2-3 c. burro per arrostitire

BURRO AL PESTO

- 20 g pinoli
- 1 spicchio d'aglio fresco
- 1,5 mazzetto di prezzemolo
- 100 ml olio d'oliva
- 20 g parmigiano
- 250 g burro ammorbidito

PREPARAZIONE

1

Disporre le entrecôte, una accanto all'altra, in un recipiente fondo.

2

Mescolare l'olio d'oliva, il succo e la scorza di limone, la salsa Worcestershire, l'aglio e il prezzemolo e aggiungere un po' di sale e pepe.

3

Versare la marinata sulle entrecôte, coprire il recipiente con la pellicola Jet-Cut e lasciar riposare per almeno 4 ore o per tutta la notte in frigorifero.

4

Versare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro nel tritatutto e ridurre a purea fine.

5

Mescolare il pesto al burro ammorbidito e far raffreddare in frigorifero.

6

In un tegame far scaldare il burro per arrostitire e cuocere le entrecôte a fiamma vivace per 2-3 minuti, finché non prendono un bel colore marrone scuro.

Girare le entrecôte e proseguire la cottura per 3-4 minuti.

7

Servire immediatamente con il burro al pesto.