

## ENTRECÔTE *di Pustertaler Sprinze*

### **Preparazione**

1. Versare il vino nella pentola da salsa e lasciar ridurre della metà.
2. Aggiungere la salsa e le foglie di alloro e lasciare sobbollire a fuoco lento.
3. Avvolgere lo schüttelbrot in un panno, coprirlo e pestarlo con un martello da cucina.
4. Amalgamare lo schüttelbrot sbriciolato con il prezzemolo, le punte dei fiori e il curry.
5. Appiattire leggermente le bistecche, condirle con le spezie e arrostarle in padella da ambedue i lati (3-4 minuti). Lasciarle riposare per alcuni minuti sul fuoco.
6. Spennellare le bistecche con poca senape e cospargerle con il composto di schüttelbrot sbriciolato.

### **Presentazione**

1. Impiattare le bistecche.
2. Versare la salsa sulle bistecche e servire con il contorno e una foglia di alloro.

### **NOTA**

Dopo averla arrostita, lasciare riposare la carne a 70 gradi.

