



## Ricetta

# Bistecche di cavolo rapa

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

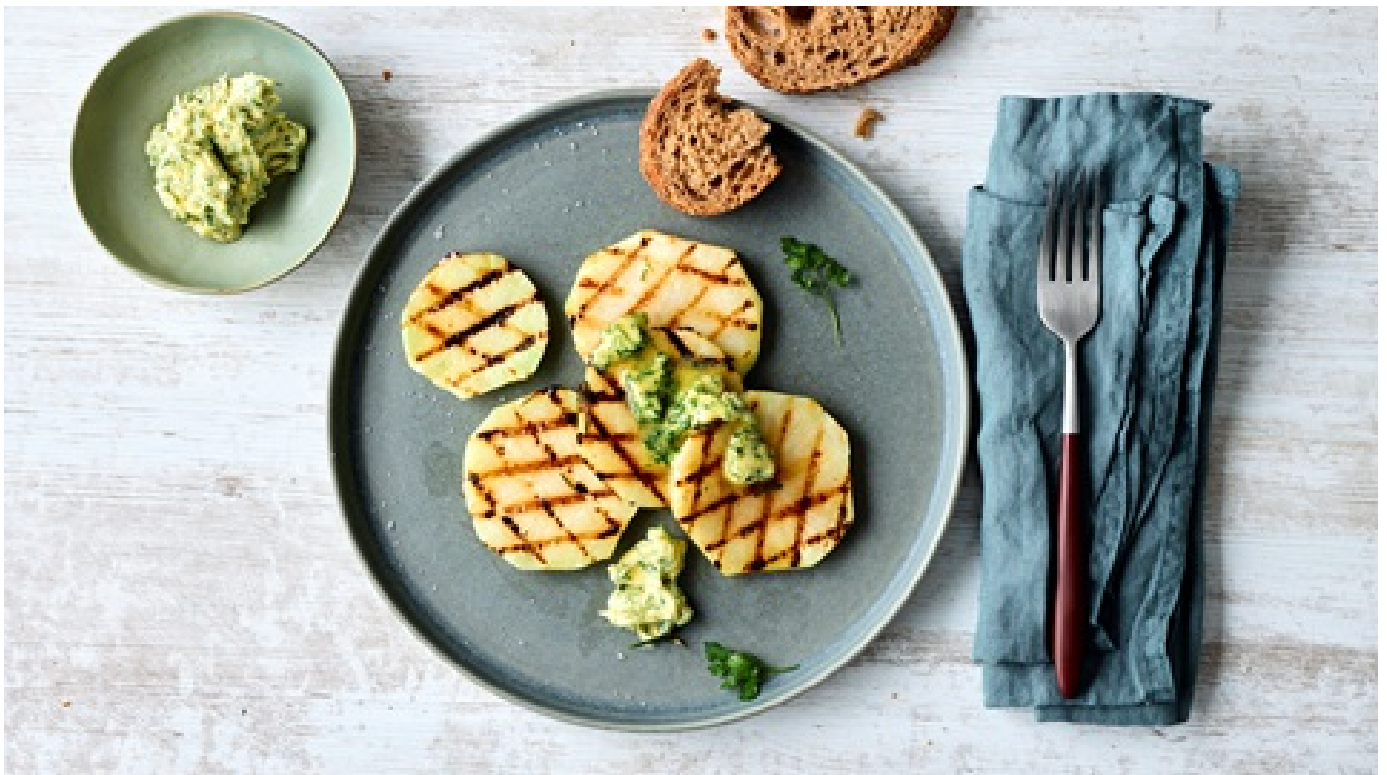
**20 min**

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.