



Bavette "Ruota"

Zutaten:

600 g frische Bavette
200 g Pecorino Sardi (oder Pecorino Romana oder eben Parmesan)
etwas Butter (ca. 50 g)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
frische Blattpetersilie

Zubereitung:

Die Portionen auf vorgewärmte Teller verteilen und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp: Ein rustikales, aber sehr leckeres Gericht. Durch den Käse sehr! sättigend.