

# **Bistecchine di maiale ripiene**

## INGREDIENTI:

6 bistecchine di arista di maiale (se volete potete sostituire con vitello),  
150 gr di feta,  
50 gr di pomodori secchi,  
2 cucchiaini di olive nere tritate,  
1 bicchierino di brandy,  
sale qb,  
pepe qb,  
5 foglie di salvia,  
2 spicchi d'aglio,  
olio qb.

Innanzitutto rinvenire i pomodori secchi in acqua tiepida.

1- Praticare una tasca su ogni bistecchina con un'apertura sufficiente per permettere di riempirle.

2- In una ciotola sbriciolare la feta, e aggiungerci sia le olive che i pomodorini tritati, mischiare bene.

3- Con un cucchiaino riempire le bistecchine e chiuderle con uno stuzzicadenti per non far uscire il ripieno durante la cottura.

Scaldare una padella con olio, aglio schiacciato e le foglie di salvia farci rosolare la carne da ambo i lati salare leggermente perché la feta all'interno è abbastanza salata e pepare, bagnare con il brandy e far cuocere.

Scegliere secondo i gusti se rosolarli per bene o lasciare un po' di fondo di cottura e di conseguenza la carne meno asciutta.

Se non amate la feta scegliete il formaggio che più vi piace, questo ha il vantaggio di non sciogliersi durante la cottura e quindi non uscire dal ripieno.