

Ribeye on the bone

Υλικά

- Περίπου 1kg μοσχαρίσιο ribeye M/O
- **80g Μαρινάτα Grill-Butter style (Κωδ. 50643)**

Εκτέλεση

1. Τριμάρουμε την άκρη του κόκαλου αφήνοντας 2-3 εκατοστά και κόβουμε την καρίνα.
2. Απλώνουμε τη Μαρινάτα με πινέλο προσεκτικά ώστε να μη λερώσει το κόκαλο.

Οδηγίες ψήσιματος

Ψήνουμε σε σχάρα ή σχαροτήγανο και με θερμόμετρο μετράμε τη θερμοκρασία πυρήνα για να πετύχουμε το ψήσιμο της αρεσκειάς μας. Αν χρειαστεί τελειώνουμε το ψήσιμο στο φούρνο. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για 10 λεπτά πριν το κόψουμε.

