

Carne alla pizzaiola

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

La carne alla pizzaiola consiste in un secondo piatto semplice e veloce da realizzare, molto gustoso perché formato da fettine di carne cotte nel pomodoro e insaporite con prezzemolo e origano.

La carne alla pizzaiola può sicuramente piacere anche ai bambini che non mancheranno certamente di fare la classica "scarpetta" col saporito sughetto di accompagnamento! A tal proposito vi invito ad accompagnare questa pietanza con del riso pilaf, del purè o delle patate arrosto, oppure del cous cous per ottenere un ottimo piatto unico.



Ingredienti

» Aglio 2 spicchi	» Pepe macinato a piacere
» Carne bovina di manzo a fette 600-800 gr	» Pomodori passata di pomodoro 400 ml
» Olio extravergine di oliva 4 cucchiari	» Prezzemolo tritato 2 cucchiari
» Origano essiccato 1 cucchiaino	» Sale q.b.

Preparazione



Mettete in una padella piuttosto capiente l'olio (1) e l'aglio (2) quindi fate dorare quest'ultimo inclinando la padella e raccogliendo l'olio tutto insieme. Quando l'aglio sarà dorato unite la passata di pomodoro (3),



l'origano (4), il prezzemolo (5), il sale. Fate cuocere il tutto per qualche minuto fino a che la passata si sarà un po' addensata, poi prendete le fette di carne che avrete battuto precedentemente (6),



aggiungetele al sugo (7) e mischiate bene in modo da ricoprire la carne interamente con il sugo (8). Coprite quindi con un coperchio (9) e lasciate cuocere per 5-6 minuti. A questo punto girate le fette di carne e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti, quindi pepate e aggiustate eventualmente di sale. Ricordatevi di non cuocere troppo la carne altrimenti diverrà dura. Spegnete il fuoco e servite la carne alla pizzaiola immediatamente, irrorandola con il sugo di cottura.

I materiali utilizzati in questa ricetta sono stati gentilmente forniti da [Lagostina](#).

Consigli per gli acquisti

SET DA 3 PEZZI: COMPOSTO DA COLTELLO FORMAGGIO 2 PUNTE + COLTELLO GRANA + COLTELLO FORMAGGIO DURO. Gli ""Esclusivi"" rappresentano un saggio di ciò che può fare la tecnologia



[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli](#)

ePRICE