

FETTINE ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

Fettine di manzo 300 g

Passata di pomodoro 200 ml

Origano essiccato 1 cucchiaino

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

Aglio 1 spicchio

Prezzemolo q.b.

PREPARAZIONE



INIZIATE TRITANDO FINEMENTE IL PREZZEMOLO FRESCO (1-2)

POI BATTETE LE FETTINE DI MANZO CON IL BATTICARNE PER RENDERLE PIÙ SOTTILI (3)



METTETE IN UNA PADELLA PIUTTOSTO CAPIENTE UN FILO DI OLIO E L'AGLIO (4)
QUINDI FATE DORARE QUEST'ULTIMO INCLINANDO LA PADELLA E
RACCOGLIENDO L'OLIO TUTTO INSIEME

QUANDO L'AGLIO SARÀ DORATO UNITE LA PASSATA DI POMODORO (5),
L'ORIGANO (6), IL PREZZEMOLO (7)



PER FINIRE CONDITE CON SALE (8) E PEPE NERO

FATE CUOCERE IL TUTTO PER QUALCHE MINUTO, FINO A CHE LA PASSATA SI
SARÀ UN PO' ADDENSATA, POI AGGIUNGETE LE FETTE DI CARNE, UNA ALLA
VOLTA (9)



RICOPRITELE CON IL SUGO PER OTTENERE UNA COTTURA UNIFORME (10),

COPRITE CON UN COPERCHIO (11) 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 SE
NECESSARIO.

FATE ATTENZIONE A NON CUOCERE TROPPO LA CARNE ALTRIMENTI DIVERRÀ
DURA.

SPEGNETE IL FUOCO (12) E SERVITE LA CARNE ALLA PIZZAIOLA
IMMEDIATAMENTE, IRRORANDOLA CON IL SUGO DI COTTURA.