

Ricetta: **Carne alla pizzaiola**

Author: WWW.MISYA.INFO

La carne alla pizzaiola è un piatto tradizionale della cucina napoletana ;) io ho fatto una bistecca alla pizzaiola, ma qualsiasi tipo di carne va bene. Oltre ad essere buonissima, la carne alla pizzaiola ha il vantaggio di poter essere usata come secondo e con il sugo alla pizzaiola si può condire anche la pasta (se avete queste intenzioni ovviamente aumentate un pò la quantità di pomodorini). Potete ad esempio fare gli spaghetti alla pizzaiola, sono ottimi.

Ingredienti per 2 persone:

- 2 fette di manzo o vitello
- 300 gr di pomodorini
- olio evo
- 1 spicchio di aglio
- origano
- basilico
- sale

Tempo di preparazione: 5 min

Tempo di cottura: 25 min

Tempo totale: 30 min

Procedimento per preparare la Carne alla pizzaiola

Soffriggere l'aglio a pezzettini in una padella bella larga, una volta dorato, adagiate le fettine di carne (io ne ho usata una gigante) e fatele rosolare da entrambe i lati. Togliere le fettine dalla padella e mettetele in un piatto al caldo.

Unite al fondo di cottura i pomodorini, aggiustare di sale e far cuocere a fiamma bassa per una decina di minuti.

Quando il sughetto sarà quasi pronto, aggiungete le fette di carne, unire l'origano e il basilico spezzettato e lasciate insaporire la carne alla pizzaiola nel sugo con un coperchio.

Coprire e far cuocere a fuoco lento fino a che il sughetto sarà ben ristretto.

Disporre la carne alla pizzaiola su un piatto da portata e cospargerla con il sughetto ottenuto. A fine cottura aggiungere del basilico fresco e un'altra spolverata di origano.

Con il sugo alla pizzaiola avanzato, condite gli spaghetti ;)

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO