

CARNE ALLA PIZZAIOLA



INGREDIENTI: fette di carne piuttosto ricca di grassetti e nervetti, rosa di bistecca, si dice dalle mie parti – polpa di pomodoro “Mutti”, la migliore che io ho trovato – aglio – prezzemolo – origano – olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE: in un’ampia padella coprire il fondo di olio e stendere le fette di carne – stagliuzzarci sopra 5 o 6 spicchi di aglio – stagliuzzargli sopra un bel ciuffo di prezzemolo – versare in modo omogeneo un barattolo di polpa di pomodoro – spargere un paio di pizzichi di origano – ultimare con un filo d’olio su tutto il preparato – coprire con un coperchio e far cuocere a fiamma media per una trentina di minuti, senza mai mescolare – salare solo a cottura ultimata! - lasciar riposare per una decina di minuti col coperchio e servire accompagnando con del buon pane.