

SECONDI PIATTI

Fettine di manzo alla S. Gerolamo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 4 fette
BURRO 20 gr
CIPOLLE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola
CRESCENZA 100 gr
PASSATA DI POMODORO 400 gr
FARINA
SALE
PEPE NERO
BASILICO 5 foglie

Fettine di manzo alla S. Gerolamo, un secondo piatto davvero gustosissimo! Non sappiamo di preciso perchè si faccia riferimento proprio a San Gerolamo, anzi chiediamo a chi ne conosce il senso di lasciarlo scritto nei commenti alla ricetta.

Nel frattempo ringraziamo la cookina Claudia58 che ce le ha fatte conoscere, si tratta di una sorta di pizzaiola rivisitata con la crescenza al posto della mozzarella...vi assicuro...una bomba!

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una casseruola un cucchiaio d'olio e una noce di burro e lasciate scaldare.



- 2 Affettate finemente la cipolla e mettetela da parte.



3 Preparate le fettine incidendole sul lato, soprattutto dove vedrete esserci un tendine o una vena di grasso.

Infarinate le fettine e unitele in padella insieme all'olio ben caldo, fatele dorare su entrambi i lati per 1 o 2 minuti per lato.

Togliete la carne dalla casseruola e mettetela da parte.





- 4 Nella stessa padella, dove saranno rimasti i sughi di cottura della carne, aggiungete la cipolla affettata in precedenza e lasciatela dorare.



- 5 Aggiungete, quindi, la passata di pomodoro e mescolate. Regolate di sale e pepe e lasciate cuocere la salsa per 5 minuti circa.





6 Quando il sugo si sarà leggermente ristretto, aggiungete nuovamente le fettine in casseruola con tutti i sughi che hanno rilasciato e disponete qualche fiocco di crescenza su ciascuna fettina; salate pepate e coprite la padella con un coperchio per far ammorbidire il formaggio.





7 Servite le fettine con il sugo ed il formaggio e qualche fogliolina di basilico tritato.

