

SECONDI PIATTI

Bollito alla Catanese

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

6 fette di bollito
3 sedani
2 fette di pancetta di lardo
1 spicchio d'aglio
1 cucchiata di salsa di pomodoro
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavare e tagliare a pezzi i sedani. Farli scottare per pochi minuti nell'acqua bollente. Soffriggere nell'olio le fette di pancetta di lardo tagliata a quadretti e l'aglio schiacciato. Unirvi i sedani, mescolare e aggiungere la salsa di pomodoro.

Condire con sale e pepe e far cuocere a fuoco lento.

Quando i sedani saranno quasi cotti unire le fette di bollito, immergendole nell'intingolo.

Far stufare un po' e servire.