

SECONDI PIATTI

## Carne alla pizzaiola

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

7 fettine di carne  
1 kg di pomodoro fresco  
1/2 bicchiere di Marsala  
4 spicchi di aglio  
una manciata di basilico  
1 cucchiaio e mezzo di origano  
olio q.b.  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Mettete in padella dell'olio, fatelo scaldare ed aggiungete l'aglio schiacciato. Unite, quindi, la carne e rosolate per qualche minuto.



- 3 Aggiungete, a questo punto, il Marsala, sfumate.



4 Salate, pepate, aggiungete l'origano ed il pomodoro fresco.



5 Fate cuocere per circa 20 minuti aggiungendo dell'acqua qualora si asciugasse troppo.

