

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.

