

SECONDI PIATTI

Fettine alla pizzaiola

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un piatto che definire classico è dire poco...

Le fettine alla pizzaiola, profumate con l'origano sono un caro ricordo d'infanzia per molti. Proponetele ai bambini, ma anche ai grandi, saranno molto apprezzate! Di certo anche per voi sarà un ricordo d'infanzia! Perché nella saggezza delle mamme, in un sol colpo si ottiene seguendo questa ricetta un gustoso sughetto per la pasta ed una carne tenera tenera al sugo.

Insomma le fettine alla pizzaiola sono un secondo piatto da fare e rifare tante volte.

Un piatto questo che piace sempre a tutta la famiglia! Prova questa ricetta e se ami la carne con

la salsa ti invitiamo a provare anche le braciole al sugo: strabuone!

INGREDIENTI

VITELLONE o bistecche disossate, 200 g

l'una - 4 fette

POMODORI freschi o pelati - 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 6

ORIGANO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

PEPE NERO

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle fettine alla pizzaiola, versate in un tegame fuori dal fuoco, l'olio extravergine d'oliva, quindi adagiatevi sopra due fettine di carne.





2 Cospargete le fettine di carne con tre spicchi d'aglio tagliati a fettine, sale, pepe, origano e metà del pomodoro a disposizione.





3 Coprite il tutto con un secondo strato di carne che condirete allo stesso modo.

Mettete ora il tegame sul fuoco e lasciate cuocere a tegame incoperchiato per almeno un'ora a fuoco lento.



4 Servite la carne alla pizzaiola calda o tiepida accompagnandola con abbondante pane per raccogliere il delizioso sughetto.

CONSIGLIO

Se dovesse avanzare del sugo che tipo di pasta ci sta bene?

Con questa salsa sta bene sia la pasta lunga che corta.

Potrei utilizzare anche del maiale?

Sì certo, magari la parte del prosciutto!

Quanto tempo prima posso realizzare questo piatto?

Direi che è preferibile farlo quando ti occorre, visto che la carne tende ad irrigidirsi.