

SECONDI PIATTI

## La mechada

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

750 g di carne da bollito  
1 carota  
1 costa di sedano  
cipolle  
3-4 spicchi d'aglio  
olio extra vergine di oliva  
2 grossi peperoni dolci  
prezzemolo  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Lessare la carne nel brodo e, una volta cotta, lasciarla intiepidire.

Intanto soffriggere qualche spicchio di aglio vestito in olio extravergine.



- 2** Quando sarà imbiondito, aggiungere una grossa cipolla tagliata a fette grosse, un pizzico di sale e stufare un po', finché le cipolle non siano lievemente appassite.



- 3** Arrostire i peperoni, pelarli, tagliarli a listarelle e aggiungerli alle cipolle rosolate.



- 4 Lasciare stufare qualche minuto ancora, mescolando, poi eliminare l'aglio e aggiungere la carne sfilettata con le mani, dopo aver eliminato grasso e nervi.



- 5 Insaporire ancora qualche minuto, poi aggiungere un'abbondante ciuffo di prezzemolo.



6 Ancora 2 minuti di cottura a fiamma viva poi servire sia caldo che freddo.



Il nome corretto è mezclada, cioè in spagnolo mescolata.