

SECONDI PIATTI

Lesso alla catanese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **lessso alla catanese** è un secondo piatto di recupero, proprio così! Si recupera il lessso già cotto che non si sa bene come impiegarlo.

Quindi, se siete stanchi di fare le polpette con il lessso tutte le volte che preparate il brodo di carne, provate questa ricetta molto gustosa e tratta direttamente dalla tradizione siciliana.

Si tratta di un sugo realizzato con pancetta e sedano nel quale farete insaporire i pezzi di lessso, provate, vedrete che è proprio gustoso!

INGREDIENTI

LESSO DI MANZO 320 gr

SEDANO 3 coste

PANCETTA (TESA) oppure lardo - 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALSA DI POMODORO PRONTA 1

cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Lavate e tagliate a pezzi i gambi di sedano, quindi fateli scottare per pochi minuti nell'acqua bollente.



- 2 A parte, fate soffriggere nell'olio le fette di pancetta di lardo tagliata a dadini e l'aglio schiacciato.



3 Togliete un po' del grasso rilasciato dalla pancetta qualora risultasse eccessivo nella casseruola.

Aggiungete il sedano dopo averlo scolato dall'acqua.



- 4 Quando il sedano si sarà un po' insaporito, togliete l'aglio dalla casseruola ed aggiungete il pomodoro. Salate e pepate a dovere e continuate la cottura per circa 15 minuti.



- 5 Quando il sedano risulterà completamente cotto, dividete il pezzo di lesso in pezzi più piccoli e trasferiteli nella casseruola insieme al sugo.



6 Lasciate stufare il tutto per 10 minuti e servire ancora caldo.

