

SECONDI PIATTI

Vitello al sugo di pomodoro con maccheroni

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1kg di vitello scelto dalla coscia
1 cipolla grande tritata
1/2 tazza d'olio
1/2 tazza di burro di latte
1 1/2 tazza di pomodori tritati
1/2kg di maccheroni
6 spicchi d'aglio
formaggio kefalotiri grattugiato
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Fate 6 fori in diverse parti della carne e riempiteli con sale, pepe e aglio. Intero, mettetelo sul fuoco con l'olio e la cipolla e giratelo facendolo rosolare.
In seguito versate il succo di pomodoro e aggiungete un po' d'acqua. Lasciatelo bollire

lentamente.

Quando la carne sarà pronta, versate molta acqua in una casseruola, salate e quando bolle buttate i maccheroni. Colateli, disponeteli in un piatto da portata e ricopriteli di formaggio grattugiato. Fate sciogliere il burro e poi rovesciatelo sui maccheroni.

Tagliate a fette la carne, servitela con i maccheroni e la loro salsa e abbondante formaggio grattugiato.