

SECONDI PIATTI

## Bollito alla picchiapo'

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

500 g di muscolo di manzo con osso

1 scatola di pomodori

1 cipolla

chiodi di garofano

qualche gambo di sedano

1 carota

1 patata

2 pomodori

basilico

mentuccia romana

maggiorana

pepe in grani.

### PREPARAZIONE

- 1 Fate cuocere a fiamma molto bassa per circa tre ore il muscolo di manzo insieme alla cipolla steccata con chiodi di garofano, il sedano, la carota, la patata, grani di pepe ed un

paio di pomodori.



- 2 In una padella fate un soffritto con cipolla, sedano, carota, aggiungete il bollito tagliuzzato e coprite a filo con il brodo, portate a cottura facendo parzialmente evaporare il liquido.



- 3 A questo punto unite la polpa di pomodoro, la mentuccia romana, la maggiorana ed il basilico tritati.

Cuocete per 30 40 min a fiamma moderata.



4 Buon appetito, il piatto è pronto.

