

SECONDI PIATTI

Carne al forno in pentola

di: *dennyge*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *240 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

circa 3 kg di punta di petto
1 kg di pomodoro
7 cipolle
5 spicchi di aglio
qualche foglia di basilico
circa 1 kg di patate
abbondante olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Lavate i pomodori.



2 Pulite le cipolle e mettetele in una ciotola con dell'acqua.



3 Pulite l'aglio.



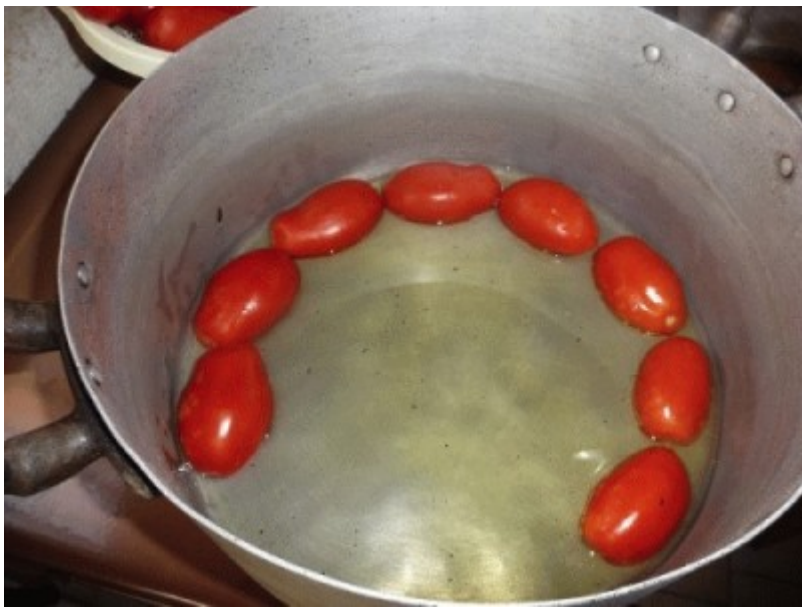
4 Pulite le patate e immergete in acqua.



5 Prendete la carne e praticate dei fori o tagli con la punta di un coltello e nel taglio mettete un pezzetto di aglio ed il basilico, fate questo in molti punti della carne, perche' serve ad aromatizzarla, salare.



- 6 Prendete una grossa pentola e sul fondo mettete l'olio con i pomodori tagliati a metà (mettete la parte tagliata a contatto con la pentola).



7 Coprite con la carne.



8 Tagliare le patate e mettetele sulla carne salando anche la superficie.



9 Unite le cipolle intere.



10 Concludete con uno strato di pomodori interi, olio e sale.



11 Coprite e, se volete, legate il tutto con del fil di ferro.



12 Mettete nel forno a legna.



13 E cuocete per circa 3-4 ore.



14 Se volete potete preparare questo piatto anche nel forno elettrico.

