

SECONDI PIATTI

## Fettine alla pizzaiola

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

VITELLONE o bistecche disossate, 200 g  
l'una - 4 fette  
POMODORI freschi o pelati - 500 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 6  
ORIGANO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
PEPE NERO  
SALE

Un piatto che definire classico è dire poco... **Le fettine alla pizzaiola**, profumate con l'origano sono un caro ricordo d'infanzia per molti. Proponetele ai bambini, ma anche ai grandi, saranno molto apprezzate! Di certo anche per voi sarà un ricordo d'infanzia! Perché nella saggezza delle mamme, in un sol colpo si ottiene seguendo questa ricetta un gustoso sughetto per la pasta ed una carne tenera tenera al sugo.

Un piatto questo che piace sempre a tutta la famiglia!  
Prova questa ricetta e se ami la carne con la salsa ti invitiamo a provare anche le bracioline al sugo: strabuone!

# Preparazione

- 1 Per realizzare la ricetta delle fettine alla pizzaiola, versate in un tegame fuori dal fuoco, l'olio extravergine d'oliva, quindi adagiatevi sopra due fettine di carne.



- 2 Cospargete le fettine di carne con tre spicchi d'aglio tagliati a fettine, sale, pepe, origano e metà del pomodoro a disposizione.





**3** Coprite il tutto con un secondo strato di carne che condirete allo stesso modo.

Mettete ora il tegame sul fuoco e lasciate cuocere a tegame incoperchiato per almeno un'ora a fuoco lento.





- 4 Servite la carne alla pizzaiola calda o tiepida accompagnandola con abbondante pane per raccogliere il delizioso sughetto.

## Consiglio