

SECONDI PIATTI

La mechada

di: *marisa 2*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

750 g di carne da bollito
1 carota
1 costa di sedano
cipolle
3-4 spicchi d'aglio
olio extra vergine di oliva
2 grossi peperoni dolci
prezzemolo
sale.

PREPARAZIONE

1 Lessare la carne nel brodo e, una volta cotta, lasciarla intiepidire.

Intanto soffriggere qualche spicchio di aglio vestito in olio extravergine.



- 2** Quando sarà imbiondito, aggiungere una grossa cipolla tagliata a fette grosse, un pizzico di sale e stufare un po', finché le cipolle non siano lievemente appassite.



- 3** Arrostire i peperoni, pelarli, tagliarli a listarelle e aggiungerli alle cipolle rosolate.



- 4 Lasciare stufare qualche minuto ancora, mescolando, poi eliminare l'aglio e aggiungere la carne sfilettata con le mani, dopo aver eliminato grasso e nervi.



- 5 Insaporire ancora qualche minuto, poi aggiungere un'abbondante ciuffo di prezzemolo.



6 Ancora 2 minuti di cottura a fiamma viva poi servire sia caldo che freddo.



NOTE