

SECONDI PIATTI

Lesso rifatto con cipolle

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

LESSO DI MANZO già cotto - 800 gr

CIPOLLE bianche e grandi - 8

CONCENTRATO DI POMODORO 2

cucchiaini da tavola

POMODORO PELATO o passata - 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

Il **lesso rifatto con cipolle** è un piatto economico le cui origini si perdono nella tradizione contadina. È una preparazione veloce e gustosa per riciclare, in un piatto ricco di gusto, il lesso avanzato. Una ricetta antica di origine contadina, perché è proprio grazie alla loro sapienza che nascono piatti di recupero meravigliosi. Un secondo di carne che piace sempre a tutti, grandi e piccoli ne vanno matti! Provate questa ricetta e se amate sentire la cipolla nei vostri piatti, provatela anche con il [risotto e il gorgonzola](#): ottimo!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il lessso rifatto con le cipolle, affettate queste ultime molto finemente.



- 2 Scaldate l'olio extravergine in una padella e unite le cipolle.





- 3 Non appena l'olio inizierà a soffriggere, abbassate la fiamma affinché la cipolla possa stufare a padella coperta.



- 4 Aggiungete poca acqua alle cipolla qualora fosse necessario.

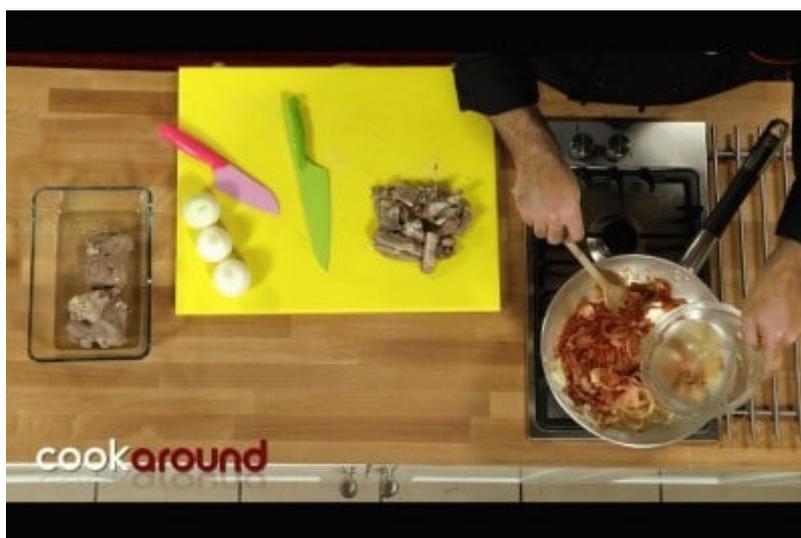


5 Rimuovete dal lesso la parte più grassa.



6 Quando la cipolla sarà appassita aggiungete alla padella il concentrato, la salsa di pomodoro e poca acqua che servirà per diluire bene il concentrato; alzate la fiamma per far prendere calore.





7 Aggiungete, ora, il lessso ridotto in pezzettini più o meno della stessa grandezza.



8 Mescolate bene, aggiungete altra acqua e regolate di sale.

Coprite la padella, abbassate il fuoco e lasciate cuocere per altri 20 minuti.

NOTE

Cosa si intende per lessso?

Il lessso è cioè che deriva dalla preparazione di un altro piatto, il bollito di carne in brodo.

È un taglio economico?

Da sempre considerato un importante piatto della gastronomia, anticamente veniva sfruttato soprattutto dalla fascia povera della popolazione, che lo preparava con le verdure dell'orto e tagli di carne economici con l'aggiunta di ossa di scarto. Da questa economica e nutriente preparazione, la carne avanzata si trasformava in lessso, che a sua volta diventava la base per nuovi piatti sia caldi che freddi.

Cos'altro si può fare con questo taglio?

Il lessso può essere riutilizzato per polpette, crocchette, insalate fredde e strudel del riciclo.