

SECONDI PIATTI

Lesso rifatto con le cipolle tradizionale toscana

di: *Maria*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

LESSO DI MANZO disossato - 500 gr

CIPOLLE 1 kg

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le cipolle grossolanamente, mettetele in un tegame con l'olio d'oliva, coprite con il coperchio e fatele appassire dolcemente. Sorvegliate la cottura, mescolando spesso, e, se necessario, bagnate con brodo o acqua calda.



- 2 Dopo circa un quarto d'ora aggiungete il lesso fatto a pezzi come se fosse uno spezzatino. Fate bollire per circa 10 minuti, mescolando di frequente.



- 3 Quando il lesso si sarà insaporito versate il concentrato di pomodoro che avrete diluito in un bicchiere d'acqua calda e fate bollire, aggiustando di sale e pepe.



- 4 Se il fondo di cottura risulta troppo asciutto bagnate con altra acqua calda e riaggiustate di sale. Cuocete ancora per circa dieci minuti, togliete il coperchio e se necessario fate ritirare il sughetto alzando la fiamma. Servite ben caldo.