

SECONDI PIATTI

Lesso ripassato con capperi e olive nere

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

LESSO DI MANZO 320 gr

CAPPERI 1 cucchiaio da tavola

OLIVE NERE 20 gr

ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere

SALE

Amate i piatti di carne? Amate soprattutto inventare e riciclare quanto più possibile? Ecco allora la ricetta del lesso ripassato con capperi e olive nere è ciò che fa per vo. Quando cucinate il lesso preparatene un po' di più così potrete realizzare con ciò che vi avanza questo saporito piatto che si prepara in dieci minuti e dà grande soddisfazione al palato. E se volete un'altra idea stuzzicante ecco come fare le [polpettine](#) di lesso!

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il lesso a tocchetti, quindi trasferitelo in una padella con un filo d'olio insieme ai capperi e le olive nere.





- 2 Sfumate con l'aceto e lasciate cuocere fino a quando l'aceto risulti completamente evaporato.



- 3 Servite il lesso ben caldo accompagnato da dell'ottimo pane toscano.

