

RICETTA DEL GIORNO

Carne alla pizzaiola

INGREDIENTI *per 6 persone: 800 g di locena (fracosta) o colardella di manzo a fette, 500 g di pomodori pelati, un cucchiaio di origano, un bicchiere di olio extravergine d'oliva, due spicchi d'aglio, mezzo bicchiere di vino bianco, sale e pepe.*

PREPARAZIONE: battere le fette di carne e ripulirle dei nervi lasciando però un poco di grasso. Accomodarle in un ruoto largo, salarle, unire i pomodori pelati senza succo divisi a metà, l'olio, il vino, l'aglio a pezzetti o intero, l'origano, il sale e il pepe. Coprire il ruoto con un coperchio e cuocere a fuoco medio per circa un'ora finché il sugo sia lucido e asciutto.