



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Manzo alle acciughe



4 Persone

Secondi Categoria

facile Difficoltà

3 ore e 45 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola**

Il manzo alle acciughe è una ricetta regionale ligure tipica delle langhe in cui il manzo viene cotto a fiamma molto bassa insaporito dalle acciughe. L'accoppiamento è decisamente atipico, ma il risultato è un piatto molto gustoso ed aromatico.

Ingredienti

- 1 kg di manzo
- 4 acciughe salate
- 1 limone
- noce moscata
- olio extravergine d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco

Preparazione Manzo alle acciughe

Passo 1.

Pulite e tagliate le acciughe in pezzetti, quindi aggiungete poco limone e noce moscata.

Passo 2.

Realizzate dei tagli nel manzo e mettetevi dentro metà delle acciughe.

Passo 3.

Mettete le altre due acciughe in una casseruola insieme a dell'olio e succo di limone.

Passo 4.

Fate sciogliere le acciughe a fiamma molto bassa, quindi aggiungete il manzo.

Passo 5.

Fate cuocere per tre ore circa irrorando la carne con vino bianco secco di tanto in tanto ed acqua.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 14/01/2020
- ✓ **Calorie:** 320 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,6 (5 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)