



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

Carne alla pizzaiola



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella**

Ingredienti

- 400 g di fettine di vitello per cotoletta
- 300 g di pomodori maturi
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di pangrattato
- Origano
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione Carne alla pizzaiola

Passo 1.

Sbollentate e pelate i pomodori, privateli dei semi e tagliateli a pezzetti.

Passo 2.

Affettate la cipolla e fatela soffriggere in abbondante olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio, aggiungete i pomodori e fate cuocere qualche minuto.

Passo 3.

Soffriggete a parte le fettine di carne e ponetele nella padella col sugo di pomodoro, salate, pepate ed aggiungete mezzo bicchiere di vino, fate cuocere per 20 minuti a fuoco basso.

Passo 4.

Aggiungete il pangrattato e una spolverata di origano, cuocete ancora qualche minuto.

Passo 5.

Servite la carne ben calda.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 21/12/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)