Carne alla pizzaiola

Procedimento

1. Mettertre in una casseruola con metà dell'olio l'aglio in camicia (o tritato) e lasciarlo rosolare a fiamma moderata.

2. Togliere l'aglio ed unire la polpa di pomodoro schiacciata, quindi salare, pepare e cuocere per 10- 15'.

u3. Nel frattempo battere le fette di carne, pararle e inciderne in più parti il bordo in modo che durante la cottura non si arricciano.

4. Scaldare il resto dell'olio evo in una padella capiente, e rosolare brevemente e a fiamma vivace le fette di carne da entrambi i lati.

5. Salare e pepare, insaporire con l'origano e versare sulla carne la salsa preparata in precedenza.

6. Lasciare cuocere a fiamma moderata per circa 5', in modo che i sapori si uniformino.

7. Togliere le scaloppe alla pizzaiola dalla padella, disporle in un piatto di portata caldo e servirle subito.

Note

a) Ricetta tipica della gastronomia campana, preparata anche con la costata di manzo o con la bistecca di vitellone ottenute dal controfiletto o fesa o scamone o noce, tagliata piuttosto spessa.

b) Contorni da abbinare: verdure al salto, puré di patate, patate duchessa, patate Anna.

b) Alcune varianti della ricetta:

- aggiungere alla preparazione del prezzemolo tritato e/o capperi e acciughe salate.
- _____

Ricetta dello Chef A. Solillo