

## COSTATA ALLA PIZZAIOLA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- aglio
- sale
- origano
- prezzemolo
- pepe nero
- pomodori San Marzano (500g)
- costata di manzo (1000g)

### Come si prepara

Salare e pepare due costate di manzo senza osso. Disporle in un tegame con l'olio e lasciarle colorire da ambo le parti.

Unire i pomodori maturi, tagliati a filetti, e lasciare cuocere per 10 minuti a fuoco basso.

Tritare 2 spicchi d'aglio con una manciata di prezzemolo, unirli alla carne e lasciar cuocere per 20 minuti, avendo cura di aggiungere un po' d'acqua calda se il fondo di cottura si dovesse ridurre troppo.

Una volta cotta, disporre la carne sul piatto di portata tagliandola in 4 porzioni.

Unire alla salsa l'origano e lasciare sobbollire ancora per un minuto, quindi versarla sulla carne.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 40

**Gradimento:** 5

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	116 kcal 486 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

carne, costata, pizzaiola, costata alla pizzaiola

