

LESSO RIFATTO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- sale
- peperoncino in polvere
- 4 cipolle
- pomodori San Marzano (200g)
- muscolo di manzo (400g)

Come si prepara

Tagliare le cipolle in sottili dischetti e farle rosolare in padella con l'olio e il peperoncino.

Quando saranno imbiondite, aggiungere i pomodori spezzettati, salare e lasciare cuocere per 10 minuti a fuoco medio.

Lessare la carne di manzo in acqua salata e lasciarla freddare.

Tagliarla a fettine di 1 cm di spessore, disporle in una teglia ricoperte con la salsa di cipolle e pomodoro e cuocere per altri 30 minuti a fuoco medio.

Servire in tavola ben caldo.

Difficoltà: 2

Tempo: 100

Tags

carne, lessato, Lesso rifatto, salsa cipolle