

Fettine alla pizzaiola



Ingredienti:

8 fettine di vitello sottili

500 ml passata di pomodoro

1 spicchio d'aglio

origano secco

dado vegetale o sale

2 cucchiaini farina a scelta

Passa le fettine di carne nella farina eliminando quella in eccesso.

Metti nella padella olio evo e le fettine infarinate. Copri con MC e cuoci a fuoco vivace per 3 minuti. Gira la carne e aggiungi accanto anche l'aglio schiacciato o tritato. Copri e continua per 2 minuti a fiamma media.

Aggiungi la passata di pomodoro, dado vegetale ed origano secco. Copri e porta ad ebollizione. Continua a fiamma bassa 5 minuti.

Servi con contorno a scelta.

Eliza Sestov