

Straccetti , pomodorini , rucola , grana



Straccetti pomodorini rucola e grana:

500 gr di straccetti

qualche pomodorino

rucola

grana a scaglie

sale

olio

aglio

aceto balsamico

Mettere in una padella olio, aglio e straccetti fiamma viva con MC per 5 minuti. Togliere l'aglio e spegnere il fuoco aggiungendo pomodorini e rucola. Impiattare aggiungendo scaglie di grana, sale e aceto balsamico se è di gusto. Grazie a MC la carne non si secca e rimane umida anche usando poco olio.

ricetta di : Luana Pierri