



Fettine di carne alla pizzaiola - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - fettine

la preparo così:

Metto nella padella l'olio, l'aglio, la carne, un barattolo di pomodori pelati San Marzano, il sale e un poco di origano. Faccio cuocere la carne e asciugare un po' la salsa quindi la servo

Postata da Immasibilla

tutti gli ingredienti si mettono a crudo

in un tegame mettere olio cipolla uno strato di fette di patate un pò spesse sopra sale e aromi, sopra le fette di carne uno strato cipolla pomodoro origano sale aromi un filo di olio, di nuovo uno strato di patate, uno strato di fette di carne di cipolla pomodoro sempre insaporiti, terminare con le patate origano sale e un filo di olio, aggiungere poca acqua, e mettere sul fuoco a fiamma bassa, lasciare cuocere lentamente, naturalmente non bisogna mescolare, dopo una ventina di minuti controllare la cottura della carne e delle patate.

Postata da Pierag

fettine di carne, spicchio di aglio, pomodoro fresco, 1/4 bicchiere di marsala secco, olio quando basta, sale pepe, una manciata di basilico, 1 cucchiaino e mezzo da tavola di origano. Metto l'olio nella padella lo faccio riscaldare aggiungo l'aglio schiacciato e la carne e la faccio rosolare per qualche minuto poi metto il marsala faccio evaporare un po'; deve rimanere un po' di sughetto, metto sale pepe origano, aggiungo il pomodoro e faccio cucinare. Se si asciuga aggiungo un po' d'acqua.

Metto il marsala per togliere il sapore troppo di carne dato che non è che la ami moltissimo

Postata da Bebetto

Pelati, carne, olio, origano o maggiorana, aglio, sale, capperi ed una spruzzata di parmigiano o pecorino.
TUTTO A CRUDO

Questa à la mia pizzaiola

Postata da Tery49

tutto a crudo „un filo d'olio fettine aglio prezzemolo capperi „pomodoro fresco,

sale basilico,15 m,,,,,sono pronte.