



Carne alla pizzaiola con patate - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

prezzemolo - pelati - olio evo

Ingredienti per 4 persone:

4 belle fette di scottona per pizzaiola

1 spicchio d'aglio

un mazzetto di prezzemolo

5/6 patate medie

pomodori pelati

sale, pepe

origano

5 cucchiaini di olio evo

Io condisco tutto a freddo: mettere in una teglia o una grande padella antiaderente l'olio, le fettine di carne, l'aglio ed il prezzemolo tritati, i pelati a pezzetti, l'origano e le patate a fettine.

Condire con sale e pepe, aggiungere acqua fino a coprire il tutto, mettere il coperchio e cuocere a fuoco lento per almeno 1 ora e 1/2, o finchè non si intenerisce la carne... si deve stracciare facilmente...

Servire col un pò del sughetto...

....e con quello che avanza, ci condite i paternosti, cosparsi di grana grattugiato e pepe.



Nella Pap chiaramente sui cuoce tutto prima ma non potendo controllare, preferisco cuocere come ho detto sopra.....