

BATTUTA DI MANZO AL PEPE ROSA

del Dott. Nicola Sorrentino

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

gr. 300 di fettine di manzo,
gr. 400 di pomodorini rossi,
origano,
sale,
pepe rosa,
capperi,
2 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva.

ESECUZIONE

Schiacciate le fettine con il batticarne, lavate e tagliate a metà i pomodorini, schiacciateli e lasciatene scolare l'acqua.

Metteteli poi in una teglia con abbondante origano, il sale, i capperi e lasciate cuocere a fiamma bassa.

Quando la salsa sarà pronta, aggiungete le fettine di manzo e il pepe rosa, coprite e lasciate cuocere per qualche minuto.

Aggiungete l'olio a crudo e servite subito.

267 Kcal per persona