

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Carne di cavallo o di manzo in umido
Ognuno può scegliere la carne che preferisce !!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
20 minuti

Ingredienti

- Carne di cavallo o di manzo - 400 g
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- olio extrav. - 3 cucchiari
- pomodorini - 6
- origano - un pizzico
- vino bianco - mezzo bicchiere
- sale - q.b.

Preparazione

Per preparare questo piatto dovete scegliere la carne che preferite. Io lo faccio sia con la carne di cavallo, sia con quella di manzo. Scegliete delle fettine tenere o del sottopancia di cavallo, in mancanza anche delle bistecche disossate. In una padella mettete un giro d'olio e vi mettete la carne fatta a piccoli pezzi con le forbici. Aggiungete il prezzemolo e l'aglio tritati, i pomodorini a pezzetti, in mancanza usate dei pelati. Iniziate la cottura e aggiungete il vino, il sale e l'origano. Portate a cottura fino a che il sughetto si è ristretto. Se lo volete più profumato aggiungete qualche foglia di basilico, ci sta benissimo!!!!!!

