

CARNE ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di polpa di manzo tagliata sottile,
- 1 scatola di Pezzettoni santa Rosa,
- 1 peperoncino piccante,
- 2 tavolette di Magia d'Aromi Erbe Mediterranee,
- olio di oliva,
- 1 spicchio di aglio.

In una padella soffriggete l'aglio tagliato a fettine e con l'olio e il peperoncino, unite i pezzettoni, mescolate bene e lasciate cuocere per 30 minuti finchè la salsa sarà addensata.

Unite Magia d'Aromi Erbe Mediterranee e le fettine di carne, lasciate cuocere a fuoco vivace per 5 minuti e servite subito. Potete accompagnare questo gustosissimo piatto con patate bollite o con purè.