

SALSA POLONAISE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di manzo tritato
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 50 cl di acqua

Infarinate, salate e pepate 200 g di manzo tritato.

In una padella mettete 1 cucchiaio di olio e fate arrostitire la carne, finché diventa bruna.

Aggiungete 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro e fatelo imbrunire a sua volta.

Spegnete con 1/2 l d'acqua e fate cuocere per 5 minuti.

Secondo la densità desiderata spegnete con più o meno d'acqua.