

BISTECHE ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro bistecche di manzo di circa 150 gr. ciascuna
- 400 gr. di pomodori maturi (oppure una scatola di pelati da gr. 250),
- uno spicchio di aglio,
- un cucchiaino di origano,
- una manciata di prezzemolo,
- olio,
- sale,
- pepe

Fate rosolare le bistecche in qualche cucchiaia di olio, salatele, pepatele, sgocciolatele dal sugo, appoggiatele su un piatto e tenetele al caldo nello scaldavivande.

Sbucciate i pomodori, privateli dei semi e tritateli.

Aggiungeteli con lo spicchio di aglio intero e l'origano al sugo della carne e proseguite la cottura, fino a quando il sugo si sarà ristretto.

Immergete nel sugo le bistecche, lasciatele insaporire per qualche minuto e profumatele con un po' di pepe.

Togliete dal fuoco la preparazione e cospargetela con il prezzemolo tritato.

Servite subito in tavola.