

Bistecche alla pizzaiola



Ingredienti

- 4 fette polpa di vitellone
- 1 spicchio aglio
- 300 grammi pomodori pelati
- origano
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione

- In una larga padella fate scaldare 3 cucchiaini di olio, unite le bistecche e fatele cuocere per pochi minuti su entrambi i lati.
- Sgocciolatele e tenetele in caldo.
- Nella stessa padella versate altri 4 cucchiaini di olio, unite l'aglio schiacciato e lasciatelo imbiondire, quindi eliminatelo e versate i pelati, precedentemente schiacciati con una forchetta, e una presa abbondante di origano.
- Salate e lasciate cuocere per circa 15 minuti, quindi adagiate nuovamente le bistecche nella padella e lasciatele insaporire.
- Servitele con il loro intingolo.