

# CANNAMELA

## Fettine alla pizzaiola con cannellini



### Ingredienti

- 640g polpa di manzo a fettine
- 1/2 spicchio d'aglio
- 10g filetti di acciughe
- 7g capperi
- 180g pomodori pelati
- 40g vino bianco
- 1 pizzico peperoncino macinato CANNAMELA
- 1 cucchiaino origano in foglie CANNAMELA
- 200g cannellini lessati
- qb sale
- 20g olio extravergine di oliva



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
15 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella



Kcal per  
persona  
268\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easynet aggiornamento 2007)



## Preparazione

- 1** Tritare i capperi e l'aglio.
- 2** Rosolare le fettine di carne nell'olio.
- 3** A piacere sfumare con 4 cucchiaini di vino bianco.
- 4** Unire le acciughe spezzettate e il trito di capperi.
- 5** Aromatizzare con l'origano in foglie CANNAMELA.
- 6** Versare i pelati già schiacciati con una forchetta, insaporire con il peperoncino macinato CANNAMELA e aggiustare di sale.
- 7** Portare a cottura aggiungendo acqua all'occorrenza se il sugo si restringe troppo.
- 8** Cinque min prima del termine della cottura aggiungere i cannellini.