

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.