Straccetti di carne con patate e olive



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Fettine di vitello o di manzo: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Olive nere: una decina
- Patate: 3
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Gli straccetti di carne con patate e olive sono un secondo delizioso, veloce e facilissimo da preparare. Anche voi siete stanchi di mangiare sempre la solita fettina? Allora provate questa ricetta, gli straccetti di carne con patate e olive sono teneri e gustosissimi, piaceranno proprio a tutti, grandi e piccini, il sughetto poi è la fine del mondo!

Gli straccetti di carne con patate e olive sono molto semplici e veloci da preparare, come prima cosa sbucciate le patate, tagliatele a cubetti e friggetele in una padella in olio extra vergine di oliva ben caldo. Non appena si saranno dorate leggermente, unite le fettine di carne tagliate a striscioline e mescolate, lasciate cuocere per un paio di minuti.

Aggiungete quindi le olive nere tagliate a pezzettini, la ***passata classica Pomì***, salate e mescolate. Coprite la padella con un coperchio e lasciate cuocere gli straccetti di carne con patate e olive per 15 minuti a fuoco dolce. Se dovessero asciugarsi, versate un pochino di acqua.
Gli straccetti di carne con patate e olive sono pronti, insaporiteli con del pepe nero ed impiattate, andranno proprio a ruba!

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr

