Pisto de berenjenas, alcaparras y aceitunas de Taggia con tiras de carne a la menta y salvia.



Tempo di preparazione: 30 min
Dificultad: Medio

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Aceitunas de Taggia: 100 gr
- Ajo: 1 diente
- Alcaparras: 50 gr
- Berenjena: 1
- Calabacín: 1
- Carne magra: 400 gr
- Cebolla: 1
- Menta: una hojas
- Pimienta: al gusto
- Pimiento amarillo: 1
- Sal:
- Salvia: unas hojas

Preparación

Lavar y limpiar las verduras y cortarlas en dados no demasiado pequeños. Cortar la cebolla en juliana y sofreírla en la sartén con un hilo de aceite, las alcaparras y las aceitunas de Taggia picadas.
Una vez sofrita la cebolla, añadir las demás verduras una de cada vez, según los tiempos de cocción: primero las berenjenas, luego los pimientos y después los calabacines.
A tres cuartos de cocción, añadir el **Tomate finamente troceado Pomì**, cocer durante 20 minutos y añadir sal y pimienta. Dejar reposar.
Mientras tanto, cortar las tiras de carne magra y saltearlas en la sartén con aceite de oliva virgen extra y un diente de ajo, unas hojas de menta y salvia.
Servir las dos partes en dos cuencos separados.

For this recipe we used:

None 250 g

