



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001228

Registrata in data 05 Apr 2017 alle ore 09:50

da ROSARIA ORRÀ¹



Tarte Tatin alla Pizzaiola

Sono partita da un classico, la carne alla pizzaiola, per realizzare un piatto semplice e gustoso ma che avesse un aspetto insolito per essere un piatto di pasta col pomodoro.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 2 persone

120 g di peperini
n.1 scatola di pomodorini in conserva
60-70 g di filetto
olio extravergine di oliva
n.1 albume
n.1 spicchio d'aglio
sale q.b.
zucchero q.b.
origano secco q.b.

Preparazione

Separate i pomodorini dal loro succo.

Tagliate e battete al coltello il filetto grossolanamente.

In una padella, fate scaldare dell'olio con l'aglio. Allontanate l'aglio e aggiungete la carne. Fate rosolare.

Allontanate la carne e nella stessa padella mettete il succo dei pomodorini. Aggiungete il sale e fate restringere un pochino. Unite la carne e l'origano e fate cuocere fino a che la salsa non si è ristretta.

Condite i pomodorini con un pizzico di sale, di zucchero, di origano e 1 cucchiaino d'olio.

Cuocete la pasta in acqua bollente salata per due minuti e scolatela.

Sbattete l'albume e mescolatelo alla pasta.

Preparate lo stampo a cerniera rivestendo la base con carta forno e ungendo bene tutto (base e bordi)

Disponete i pomodorini sul fondo, uno strato di pasta, la carne, e la pasta di nuovo.

Infornate in forno caldo a 180°C per circa mezz'ora