

STRACCRETI di CAVALLO alla PIZZAIOLA



INGREDIENTI (4 PERSONE)

700 g di straccetti di cavallo
1/2 kg di passata di pomodori
1 mozzarella
50 gr di burro
5 foglie di basilico
origano
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Miscelate gli ingredienti (tranne la carne) e cuoceteli fino a quando il sugo risulterà molto denso. Aggiungete gli straccetti e scottateli. Toglieteli dal fuoco e sbriciolatevi sopra la mozzarella. Lasciate fondere quest'ultima, dopodiché servite.



LA RICETTA DEL MESE

Tutte le ricette sul sito www.macelleriazenatti.it



Macelleria Equina
ZENATTI