

# STRACCRETI di CAVALLO TRIFOLATI



## INGREDIENTI (4 PERSONE)

600 gr di straccetti di cavallo  
30 gr di burro  
1 cucchiaio di doppio concentrato di pomodoro  
2 spicchi d'aglio  
prezzemolo  
farina bianca tipo 00  
olio extravergine d'oliva  
sale

Rosolate in una padella con olio e burro, un trito di aglio e prezzemolo. A parte sciogliete il doppio concentrato di pomodoro con mezzo bicchiere di acqua, unitelo al trito, salate e mescolate. Nel frattempo spolverate gli straccetti di carne con un po' di farina. Quando il sugo risulterà addensato, aggiungete gli straccetti. Cuocete per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.



# LA RICETTA DEL MESE

Tutte le ricette sul sito [www.macelleriazenatti.it](http://www.macelleriazenatti.it)

