

Tarte Tatin alla Pizzaiola

rosariaorrù-2017



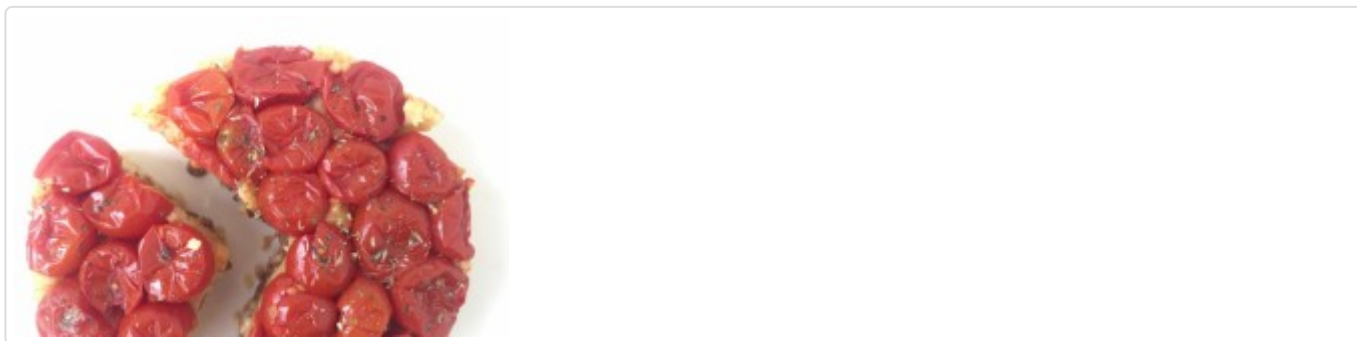
Tarte Tatin alla Pizzaiola

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.

su www.mysocialrecipe.com

Tarte Tatin alla Pizzaiola

Ricetta di Rosaria Orrù



Ingredienti per Per 2 persone 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.
- Prodotti utilizzati
- Pomodorini La Fiammante

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 unguendo 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

Tempo di preparazione: 1 ora