

SECONDI DI CARNE

Carne murata (versione 2)

Tradizione: Calabria, Sicilia

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Fesa di vitello a fettine	600 g
Pomodori maturi spellati, privati dei semi e tritati grossolanamente	6
Patate grandi pelate e tagliate a fette sottili	4
Cipolle rosse affettate sottilmente	3
Basilico	1 mazzetto
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Pepe	
Origano	1 pizzico

Preparazione

- 1 Ritagliate le fettine a losanghe di circa 4 centimetri di lato. Ungete con poco olio il fondo di una casseruola con coperchio e disponetevi uno strato di fettine di carne; cospargete con un poco di cipolla, una manciata di pomodoro.
- 2 Guarnite con qualche foglia di basilico e un pizzico di origano, salate e pepate.
- 3 Continuate con gli strati nell'ordine, avendo cura di completare lo sformato con qualche fettina di pomodoro e abbondante basilico; condite con un filo di olio, coprite la casseruola e cuocete a fuoco basso per circa mezz'ora.
- 4 Verso fine cottura scoperchiate la casseruola, per fare evaporare l'eventuale liquido di cottura in eccesso.
- 5 Lasciate riposare la carne murata per un quarto d'ora circa, e servite in tavola direttamente dal recipiente di cottura.