



ilricettariodibianca.com

Picchiapò

Ingredienti

600 g. di carne di manzo lessata (il lesso del brodo)

2 cipolle bianche, in alternativa rosse

500 g. di pomodori pelati

peperoncino a gusto (altre ricette riportano al posto del peperoncino, il basilico o alloro, come ho detto ogni famiglia ha la sua variante)

brodo di carne q.b.

4 cucchiaini olio evo

sale q.b.

È una ricetta semplice, antica, della tradizione, una ricetta di famiglia con quell'ingrediente che varia appunto da famiglia a famiglia. Io stessa non ne avevo più memoria finché un giorno passeggiando per i vicoli di Roma, su una lavagna dove vi era scritto il menù di un ristorante, leggo il nome di questo piatto e un cassetto della mia memoria si è improvvisamente aperto. Un nome simpatico che fa sorridere.

Soffriggere le cipolle tagliate finemente e il peperoncino nell'olio.

Quando le cipolle si sono leggermente dorate aggiungere circa un mestolo di brodo. Far cuocere 5/6 minuti.

Aggiungere i pelati preventivamente schiacciati e salare. Lasciate cuocere circa 15 minuti.

Sfilacciare la carne e aggiungerla al pomodoro, se necessario aggiungere un mestolo di brodo e lasciate insaporire per altri 15 minuti a fuoco medio. Se necessario aggiungete altro brodo, non deve essere troppo asciutta.