

## Sauce à la pizzaiola



Accompagnement **Facile**

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Voici une sauce savoureuse pour accompagner vos pâtes.*

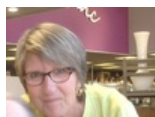
### Ingrédients

- 300 g d'entrecôte
- 5 tomates - ou 1 grosse boîte de tomates concassées
- 2 gousses d'ail
- 2 cs de câpres
- 2 cs d'origan
- 1 botte de persil
- sel
- poivre
- poivre de cayenne

### Préparation

- 1 Concassez la chair des tomates que vous aurez pelées. Coupez la viande en fines tranches puis en petits carrés.
- 2 Dans une grande poêle, faites revenir la viande 1 min dans un peu d'huile.
- 3 Ajoutez les tomates, l'ail haché, les câpres, l'origan et la moitié du persil ciselé. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de poivre de Cayenne.
- 4 Faites cuire doucement pendant 15 min, ajoutez le reste de persil et nappez vos pâtes de cette délicieuse sauce.

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires  
.merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

