

SECONDI PIATTI

Brasato di manzo con spinaci e porri

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *135 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

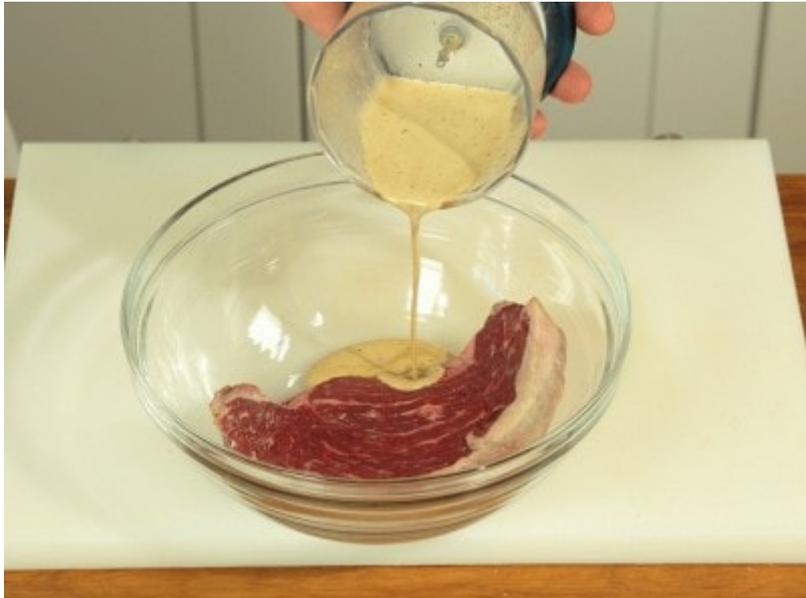


PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a fette di circa 2,5 cm il manzo. Frullate in un mixer la salsa di soia, la salsa di pesce, 1 cucchiaio di olio, il coriandolo, il pepe, l'aglio e lo zucchero fino a ottenere un composto liscio.



- 2 Versate la marinata sul manzo, coprite e lasciate in frigorifero per 2 ore (meglio se tutta la notte).



- 3 Scolate la carne senza gettare la marinata. Scaldate un cucchiaio di olio in un wok e fatevi colorire il manzo da entrambi i lati.



4 Unite la marinata e l'acqua, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 8 minuti.



5 Togliete la carne e tenetela in caldo.

Fate sobbollire il sugo per 10 minuti e mettetelo da parte. Tagliate la carne a bocconcini.

Scaldate il restante olio nel wok; unite il porro e fatelo cuocere per 2 minuti a fiamma media rimestando.



6 Aggiungete gli spianci e cuoceteli per circa 30 secondi.



7 Trasferite il porro, gli spinaci e la carne su un piatto da portata. Ricoprite con il sugo, spruzzate con il succo di lime e servite. Se lo gradite, guarnite con qualche fettina di peperoncino.