

ANTIPASTI E SNACK

Carne saltata coi pinoli

LUOGO: *Asia / Libano*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

AGNELLO o manzo - 230 gr

PINOLI 50 gr

BURRO 100 gr

SUCCO DI LIMONE (di 1 limone) -

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne a cubetti.

Prendete una padella e fatevi sciogliere il burro, quindi soffriggetevi i pinoli e la carne.



2 Quando la carne risulterà cotta, salate e pepate.

Trasferite la carne coi pinoli in una ciotola ed irrorate il tutto con il succo di un limone.



3 Servite in tavola.