

SECONDI PIATTI

# Lomo Saltado

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 30 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI MARINATURA



## INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO o bistecche - 1 kg  
POMODORI (senza semi e passati) - 4  
PEPERONCINI JALAPENO tagliato a strisce - 1  
AGLIO schiacciato - 2 cucchiari da tavola  
CIPOLLE medie e tagliate a striscioline - 2  
PATATE tagliate a bastoncino per friggere - 5  
VINO ROSSO o burgundy - ¼ tazze  
ACETO DI VINO ROSSO 1 cucchiaino da tavola  
OLIO DI SEMI PER FRITTURA  
SALE  
PEPE NERO  
PREZZEMOLO tritato fine -

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il manzo a striscioline e lasciate marinare nel vino per un'ora.



- 2 Imbiondite l'aglio nell'olio a fuoco medio, quindi aggiungete la carne (conservando la marinata).



- 3 Aggiungete, ora, la passata di pomodori, il sale e il pepe e lasciate cuocere per qualche minuto.



4 Aggiungete, quindi, la cipolla, le strisce di jalapeno, il prezzemolo e l'aceto e incorporate anche la marinata.





5 Friggete, nel frattempo, le patatine in una casseruola a parte e aggiungetele agli altri

ingredienti.



**6** Servite il piatto su di un letto di riso bianco.