

SECONDI PIATTI

Manzo affettato croccante speziato

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 500g di manzo in pezzi
- 1 cucchiaino di succo di lime
- sale a piacere
- olio vegetale
- 100g di peperoncini rossi
- 16 piccoli scalogni
- 1 pomodoro maturo

PREPARAZIONE

1 Togliete il grasso dal manzo e tagliatelo molto fine in quadrotti seguendo le fibre della carne. Lavorate la carne con il sale ed il succo di lime e lasciatela asciugare al sole fino a che risulti molto asciutta e assomigli alla carne essicata. Di solito ci vogliono diversi giorni per farla asciugare.

Affettate il manzo in quadri da 6x6cm e frigetelo nell'olio fino a doratura. Rimuovete e mettete da parte. Macinate grossolanamente i peperoncini rossi, gli scalogni, il sale ed il pomodoro. Friggeteli in 50ml d'olio fino a che siano fragranti. Aggiungete il manzo e

soffriggete per amalgamare i sapori.