

SECONDI PIATTI

Manzo con sedano

LUOGO: *Asia / Cina*

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



INGREDIENTI

300 g di filetto di manzo
sedano bianco
2 cucchiari di salsa di soia
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di sherry
1 spicchio di aglio spremuto
1 cucchiaio di maizena
olio di semi.

PREPARAZIONE

1 Si taglia il manzo a striscioline poi si amalgamano gli ingredienti, tranne il sedano, si impastano con la maizena. In una padella che non attacca, si rosola il sedano tagliato diagonalmente per mezzo minuto, sempre a fuoco vivace, aggiungendo un pizzico di sale. Si toglie il sedano e si fa rosolare il resto per un altro mezzo minuto, sempre a fuoco vivace, girando continuamente. Quando la carne è cotta si aggiunge il sedano (che resta quasi croccante), si gira ancora un po' a fuoco vivace e si toglie dal fuoco.