

SECONDI PIATTI

Manzo essiccato speziato

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

- 1kg di manzo tagliato in 4 bistecche da 250g l'una
- 8 spicchi d'aglio sbucciati
- 2 cucchiaini di semi di coriandolo schiacciati
- 1 cucchiaio di zucchero di palma
- 2 grossi peperoni rossi dissemati
- 2 cucchiaini di laos sbucciato e affettato
- 2 cucchiaini di pasta di gamberetti essiccati
- 2 chiodi di garofano macinati
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di grani di pepe nero macinati grossolanamente
- 2 cucchiaini d'olio
- 2 cucchiaini di succo di lime appena spremuto

PREPARAZIONE

- 1 Portate 20 tazze di acqua leggermente salata ad ebollizione in una casseruola. Aggiungete il manzo e bollite per circa 1 ora o fino a che diventi tenero. Rimuovete la carne dalla casseruola. La carne deve risultare tenera al punto tale da separare le fibre molto facilmente. Conservate il brodo. Pestate la carne fino a che diventi piatta e sminuzzatela a mano in fibre fini.
Mettete l'aglio, il coriandolo, lo zucchero di palma, i peperoncini rossi, il laos, la pasta di gamberetti essiccati, i chiodi di garofano, il sale, il pepe in un mixer e macinate il tutto grossolanamente.
Scaldate l'olio in una pentola pesante e saltate la marinata per 2 minuti a fuoco medio. Aggiungete il manzo sminuzzato, miscelate bene e saltate fino a che risulti asciutto. Condite con succo di lime. Rimuovete dal fuoco e lasciate raffreddare. Servite a temperatura ambiente con riso al vapore.