

SECONDI PIATTI

Manzo rosso cotto con pomodori

LUOGO: *Asia / Cina*

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



1 cucchiaio di aglio selvatico tritato
finemente
per guarnire.

PREPARAZIONE

1 Mettere il manzo in una casseruola con sufficiente acqua per coprirlo, portare ad ebollizione e bollire per 10 minuti. Scolare il manzo, conservando il liquido, e tagliarlo in cubetti da 4cm.

Scaldare l'olio vegetale in una casseruola pesante, aggiungere la carne e soffriggere a fuoco alto per 5/6 minuti. Rimuovere la carne e scolare su di un foglio di carta assorbente. Aggiungere le cipolle, lo zenzero e l'aglio alla casseruola e soffriggere a fuoco medio per $\frac{3}{4}$ minuti. Misurare il liquido di bollitura e farne 750ml con dell'acqua calda, se necessario. Aggiungere alla casseruola con le bucce di mandarino, il sale e 2 cucchiaini di salsa di soia. Portare ad ebollizione quindi aggiungere i cubetti di manzo. Portare di nuovo ad ebollizione la casseruola, quindi abbassare il fuoco, coprire e far sobbollire per 2 ore. Aggiungere i pomodori nella casseruola con la salsa di soia rimanente, lo zucchero, lo sherry e la salsa di hoisin. Miscelare bene, coprire e continuare a cuocere a fuoco basso per un'altra ora. Guarnire con fette di pomodoro, cospargere con l'aglio selvatico tritato appena prima di servire.

NOTE

Tempo di preparazione: 15 minuti Tempo di cottura: 3 $\frac{1}{2}$ ore circa