

SECONDI PIATTI

Straccetti ai peperoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



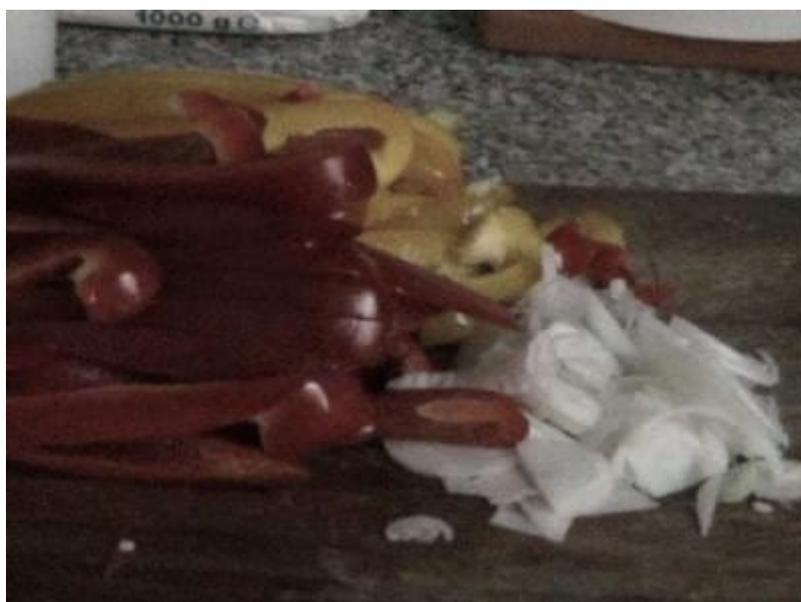
INGREDIENTI

400 g di carne di manzo
1 peperone giallo
1 peperone rosso
3 cipolle bianche fresche
pepe
olio
farina
sale.

PREPARAZIONE



2 Affettare le cipolle e tagliare a striscioline i peperoni.



3 Soffriggere la cipolla con un po' d'olio.



4 Aggiungere i peperoni, salare e pepare.



5 Nel frattempo affettare a strisce la carne.



6 Infarinarla.



7 Saltarla in poco olio e poi salarla.



8 Aggiungere la carne ai peperoni e cuocere ancora 2 minuti, spegnere, coprire e lasciar insaporire la carne nel sughetto prima di servire.



Per 4 persone.

NOTE