

SECONDI PIATTI

Agnello in salsa di soia con cipolle e pomodori

LUOGO: *Asia / Malesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *90 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

AGNELLO magro e tagliato adadini - 500 gr

POMODORI tagliati a rondelle - 2

CANNELLA 1 pezzetto di 3 cm -

SALSA DI SOIA scura - 1 cucchiaio da
tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

CIPOLLE tagliata ad anelli - 1

PEPE BIANCO appena macinato - 1
cucchiaio da tè

SALE

ACQUA 375 ml

PREPARAZIONE

1 Insaporite l'agnello con sale e pepe e lasciate riposare per 15 minuti.



2 Scaldate l'olio in una casseruola pesante, aggiungete i dadini di agnello e rosolateli, mescolando spesso, per sigillare la superficie.



3 Unite la cipolla, i pomodori, la cannella e la salsa di soia e mescolate bene.



4 Versate l'acqua e fate sobbollire a fuoco basso finché la carne non si ammorbidisce.



- 5 Se tutto il liquido evapora prima che la carne sia completamente cotta, aggiungete qualche cucchiata di acqua calda. Quando la carne è tenera, nella casseruola dovrebbe essere rimasto pochissimo liquido.