

ANTIPASTI E SNACK

# Carne saltata coi pinoli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Libano*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

AGNELLO o manzo - 230 gr  
PINOLI 50 gr  
BURRO 100 gr  
SUCCO DI LIMONE ( di 1 limone ) -  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate la carne a cubetti.

Prendete una padella e fatevi sciogliere il burro, quindi soffriggetevi i pinoli e la carne.



**2** Quando la carne risulterà cotta, salate e pepate.

Trasferite la carne coi pinoli in una ciotola ed irrorate il tutto con il succo di un limone.



**3** Servite in tavola.