

SECONDI PIATTI

Cervello di manzo con pasta speziata

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

- 1/2 kg di cervello di manzo
- 2 cucchiai di cipolle tritate
- 2 cucchiai di burro
- 3/4 tazza d'acqua
- 1 cucchiaio di salsa di soia dolce
- 1 cucchiaino di ketchup
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano macinati
- 1/4 cucchiaino di noce moscata
- 1/4 cucchiaino di pepe

PREPARAZIONE

- 1** Cuocete al vapore il cervello di manzo per 10 minuti. Lasciate raffreddare e affettate in 8/10 fette.

Friggete la cipolla nel burro fino a che cominci a dorarsi. Aggiungete l'acqua, la salsa di soia dolce, il ketchup, il sale, i chiodi di garofano, la noce moscata e il pepe. Mescolate bene.

Aggiungete le fette di cervello e inumidite diverse volte. Coprite la casseruola e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 10 minuti, o fino a che la salsa si addensi.