ANTIPASTI E SNACK

Manzo con funghi

LUOGO: Asia / Cambogia

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

INGREDIENTI

½ kg di funghi lavati e scolati

½ kg di lombata di manzo

3 cucchiai di olio

2 spicchi d'aglio tritati

1 cipolla gialla tritata

1 cucchiaio di salsa di soia

¼ cucchiaino di zucchero

½ cucchiaino di sale

un pizzico di pepe nero

½ tazza di farina comune

PREPARAZIONE

1 Marinate il manzo con salsa di soia, aglio, pepe nero e farina. Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio.

Quando la padella è ben calda aggiungete l'olio e la carne marinata. Friggete la carne fino a doratura in entrambi i lati.

Rimuovete la carne dalla padella, mettetela in un piatto, tagliatela a pezzetti e mettetela da parte.

2 Mettete, ora, nella padella con l'olio i funghi e le cipolle e mescolate. Quando i funghi sono cotti e le cipolle caramellate condite con sale e mescolate. Scolate dall'olio i funghi e le cipolle e mescolatele con il manzo, servite il piatto caldo come antipasto o come contorno al riso.

Note

Bistecche di manzo fritte con fungi e cipolle caramellate, questo piatto è molto saporito. E' uno dei principali antipasti della cucina Khmer Krom