

SECONDI PIATTI

# Manzo croccante in salsa piccante

di: *bociccia*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

1 pezzo di carne di manzo oppure spezzatino  
2 cipollotti  
2 peperoni  
salsa di soia  
farina  
peperoncino  
1 spicchio d'aglio  
zenzero in polvere  
1 o 2 albumi  
2 cucchiai di zucchero  
sale  
olio.

## PREPARAZIONE

1 Tagliare il manzo a listarelle.



2 Bagnare il manzo con la salsa di soia e lasciarlo così almeno 5 minuti, preparare della farina in un piatto e battere gli albumi.



3 Infarinare i pezzetti di carne, passarli nell'albume e di nuovo nella farina.



4 Farli rosolare bene in padella con olio, pochi per volta.



5 Una volta rosolati toglierli dalla padella.



6 Nella stessa padella mettere l' aglio e i cipollotti tritati, i peperoni tagliati, lo zenzero, il peperoncino e un po' di sale, far insaporire 5 minuti.



7 Aggiungere di nuovo la carne, lo zucchero, un po' di salsa di soia e, se serve, un goccio d'olio, far cuocere a fuoco medio-basso per una decina di minuti.



8 Impiattare.



