

SECONDI PIATTI

Manzo fritto

LUOGO: Asia / Corea del Sud

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



INGREDIENTI

- 500 g di filetto di manzo
- ¼ di tazza di zucchero
- 2 cucchiaini d'olio
- 2 cipollotti
- 1 spicchio d'aglio tritato
- ½ tazza di salsa di soia
- un pizzico di pepe
- ¼ di tazza di pasta di semi di sesamo
- 1 cucchiaino di farina.

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne in quadrati sottili, metteteli in una ciotola con l'olio e lo zucchero, mescolate bene. In una altra ciotola amalgamate gli altri ingredienti, uniteli alla carne, di nuovo mescolate bene e lasciate marinare per mezz'ora. Dopo la marinatura friggete la carne in poco olio e quando ha preso colore bagnatela con un po' d'acqua, mettete un coperchio che chiuda bene e cuocete a fuoco dolce finché la carne è tenera. Servite caldo.