

SECONDI PIATTI

Straccetti di manzo con peperoni e cipollotti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Avete delle fettine di carne ma siete stufi di fare e rifare sempre la stessa ricetta? Allora gli straccetti di manzo con i peperoni e i cipollotti sono proprio ciò che fa per voi. Un secondo piatto di carne semplice da realizzare ma molto saporito e gustoso.

Questo secondo piatto di carne è sfizioso e saporito i cipollotti danno un bel brio al piatto, che risulta molto saporito e sfizioso.

La carne in questo caso grazie alla presenza dei peperoni resta umida e morbida, i cipollotti con il loro gusto particolare danno una spinta a tutto il piatto, il successo è assicurato! Davvero ottimo e

semplice questo piatto con manzo peperoni e cipollotti.

Se amate poi la carne e cercate sempre nuovi modi per prepararla, vi consigliamo qui di seguito altre ricette con il manzo molto sfiziose:

[spezzatino di manzo](#)

[manzo all'arancia piccante](#)

[stufato di manzo con le mele](#)

INGREDIENTI

BISTECCA DI MANZO DISSODATA 500 gr

CIPOLLOTTI 400 gr

PEPERONI MISTI 650 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

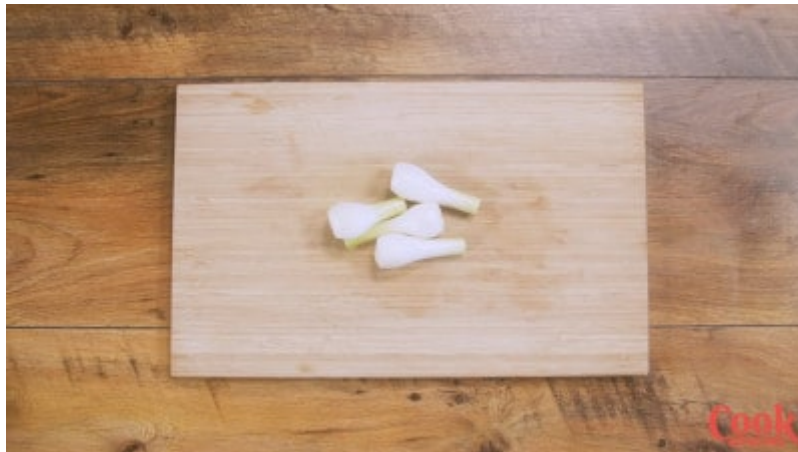
BRODO VEGETALE

MAIZENA 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

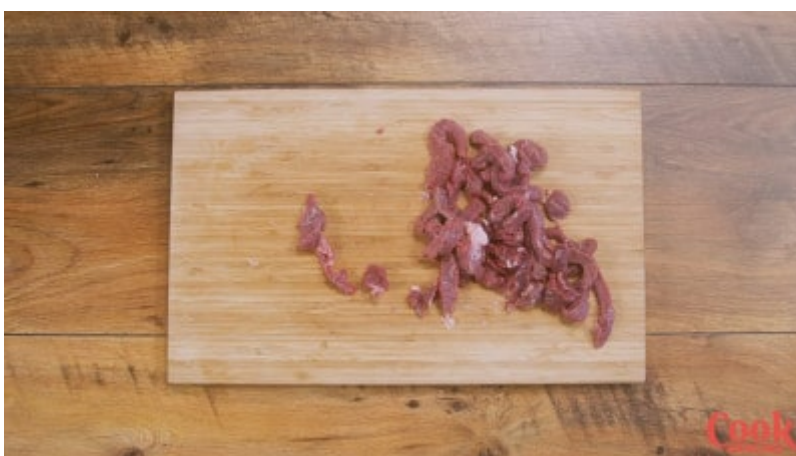
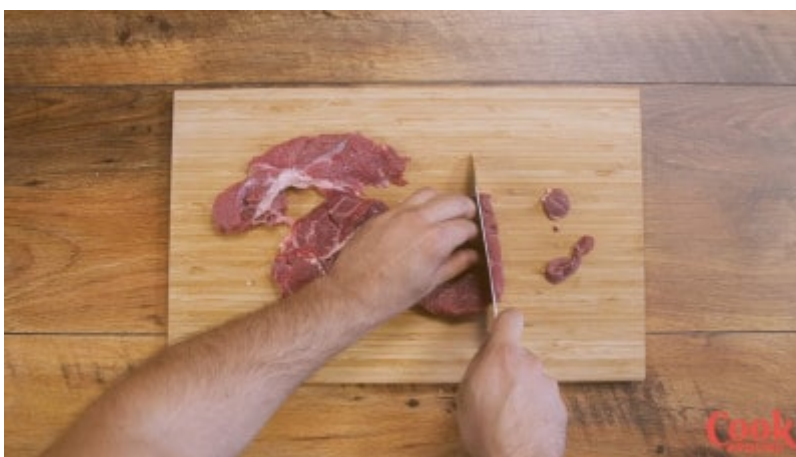
1 Quando volete realizzare la ricetta degli straccetti di manzo con peperoni e cipollotti per prima cosa dovete tagliare i cipollotti prima in quarti o metà la parte bianca. Tenete invece da parte la porzione verde perché vi servirà alla fine.

Pulite poi i peperoni eliminando da essi la parte bianca e i semi quindi tagliateli a pezzetti. Realizzate infine con le fette di manzo delle striscioline.









- 2 In wok versate un giro di olio e saltate a fuoco vivo i cipollotti e peperoni dopo pochi minuti unite la carne e fate andare a fuoco vivo fino a colorazione. Fatto ciò regolate di sale e pepe diluite con un mestolo abbondante di brodo caldo in cui avrete sciolto la maizena, quindi fate andare fino a che il sughetto si restringe.

Servite caldo.





