

SECONDI PIATTI

# Vitello con zucchine in stile cinese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *7 min*    COTTURA: *2 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO a fettine - 300 gr

SHERRY secco - 1 cucchiaio da tavola

ZUCCHINE 400 gr

SALE

AGLIO spremuto -

SALE (glutammato) -

MAIZENA 1 cucchiaio da tavola

OLIO DI SEMI

## Preparazione

- 1** Fate marinare la carne tagliata a strisce sottili e infarinata con la maizena in una miscela di sherry, aglio e sale.



- 2** A parte in una padella con olio molto caldo fate rosolare per un minuto e mezzo le zucchine tagliate a fettine diagonali regolando di sale.



- 3** Prelevate le zucchine, aggiungete dell'olio nella padella e fatevi rosolare il vitello a fuoco vivace per 20 secondi.





4 Unite, quindi, le zucchine messe da parte e spegnete il fuoco.



5 Servite immediatamente