

SECONDI PIATTI

Vitello con zucchine

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 -

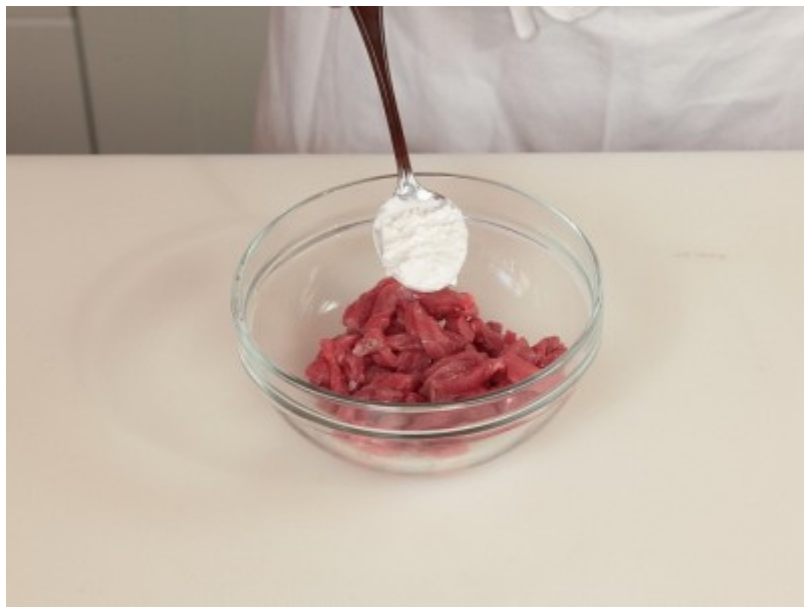
SALE (glutammato) -

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 regolandole 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