

Straccetti di bovino con peperoni e cipolla



Descrizione

Le fettine di carne sono tagliate a straccetti e cucinate, possibilmente in una padella wok, con peperoni e cipolle. Un secondo piatto semplice ma saporito, buono sia caldo che freddo. Per una versione meno tradizionale prova a non far cuocere troppo le verdure, così da lasciarle croccanti, e sostituisci sale e pepe con della salsa di soia.

Informazioni

PREPARAZIONE: 10 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 15 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

500 g **fettine di bovino** adulto

1 **peperone rosso**

1 **peperone giallo**

2 **cipolle**

1 spicchio d'**aglio**

1 bicchiere di **Brodo vegetale**

Olio, sale e pepe q.b.

4 foglie di **basilico**

Preparazione

- 1) Lava e taglia la cipolla e i peperoni a striscioline.
- 2) Fai rosolare le verdure con dell'olio e l'aglio.
- 3) Dopo un paio di minuti aggiungi il brodo vegetale.
- 4) Quando le verdure cominciano ad ammorbidirsi aggiungi la carne tagliata a striscioline.
- 5) Fai rosolare bene la carne, poi aggiusta di sale e pepe.
- 6) Servi a tavola con qualche fogliolina di basilico.