

Straccetti in agrodolce con peperoni



Descrizione

La ricetta degli straccetti di vitello in agrodolce con peperoni è un piatto di carne che unisce sapori contrastanti e deliziosi, creando un equilibrio perfetto tra il dolce e l'agrodolce. Gli straccetti di vitello, teneri e succosi, vengono marinati in una deliziosa combinazione di aceto di vino rosso, zucchero di canna e salsa di soia, che dona loro un sapore irresistibile. I peperoni rossi, tagliati a strisce sottili, si uniscono alla cipolla per creare una base aromatica che completa la preparazione. Puoi servirlo con riso basmati oppure gustato da solo come secondo piatto.

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 20 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

400 g di **straccetti di vitello**
2 **peperoni** rossi
1 **cipolla** bianca
2 cucchiaini di **aceto** di vino rosso
2 cucchiaini di **zucchero di canna**

2 cucchiaini di **salsa di soia**
2 cucchiaini di **olio di oliva**
Sale e Pepe q.b.
Prezzemolo fresco q.b.

Preparazione

- 1) Taglia i peperoni a strisce sottili e trita finemente la cipolla.
- 2) In una ciotola, mescola l'aceto di vino rosso, lo zucchero di canna e la salsa di soia fino a ottenere una marinata omogenea.
- 3) Aggiungi gli straccetti di vitello alla marinata e mescola bene per assicurarti che siano completamente coperti.
- 4) Lascia marinare per almeno 20 minuti, ma se hai più tempo a disposizione, puoi lasciarli marinare anche per un'ora in frigorifero.
- 5) Scalda l'olio di oliva in una padella grande o in un wok a fuoco medio-alto.
- 6) Aggiungi la cipolla tritata e i peperoni tagliati a strisce e cuoci per circa 5-7 minuti, finché non diventano teneri.
- 7) Rimuovi gli straccetti di vitello dalla marinata, facendo attenzione a scolare l'eccesso di liquido. Conserva la marinata per usarla successivamente.
- 8) Aggiungi gli straccetti di vitello nella padella con i peperoni e la cipolla.
- 9) Cuoci a fuoco medio-alto per circa 5-7 minuti, finché la carne non diventa tenera e si cuoce uniformemente.
- 10) Versa la marinata tenuta da parte nella padella con gli straccetti di vitello.
- 11) Cuoci per altri 2-3 minuti, finché la marinata si addensa leggermente e ricopre la carne e le verdure.
- 12) Aggiusta di sale e pepe secondo il tuo gusto.
- 13) Togli la padella dal fuoco e trasferisci gli straccetti di vitello in agrodolce con peperoni in un piatto da portata.
- 14) Spolvera con un po' di prezzemolo fresco tritato per guarnire.