



STRACCETTI DI CARNE

Ingredienti

400 gr. di straccetti di carne
300 gr. di verdure (funghi, patata, zucchina, cipolla o ciò che si trova in frigo)
1 arancio
salsa di soia
1 aglio
olio evo
sale
pepe
vino bianco

Procedimento

Tagliare la carne a striscioline e marinare con poca soia e buccia di arancio (meglio mosto cotto) e aglio per 20 minuti.
Spadellare le verdure in olio evo.
Spadellare la carne a fiamma altissima per pochi minuti.
Incorporare le verdure.