

Bocconcini di vitello al limone e zenzero



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di fesa di vitello in un unico pezzo
2 cm di radice di zenzero fresco
mezzo limone

1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
un cucchiaino di foglioline essiccate di lemongrass
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe nero

Procedimento

1. Per prima cosa taglio la fesa in piccoli dadini regolari di circa 2 cm di lato e li metto un attimo da parte; pelo il pezzetto di zenzero e lo faccio a piccole rondelline.
2. In una padella antiaderente metto a scaldare l'olio, quindi vi unisco i bocconcini di fesa e li faccio rosolare per bene su tutti i lati a fiamma vivace, regolando di sale e pepe a piacere.
3. Successivamente sfumo col limone spremuto, unisco lo zenzero, spolvero con un pizzico di lemongrass e faccio saltare a fiamma vivace per circa 20 minuti, mescolando spesso per non far attaccare la carne al fondo della padella: nel caso il sughetto si asciugasse troppo, aggiungo qualche cucchiaio di acqua.
4. Una volta cotti i bocconcini e il sughetto ben ristretto, impiatto e servo in tavola caldissimo, dando un'ultima spolverata di foglioline di lemongrass e decorando con una fettina di limone.