

Straccetti di vitello al cartoccio marinati alla soia, lime e zenzero



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di fesa di vitello a fettine
mezzo sedano

mezza carote Passo dopo Passo Despar

1 fettina di peperone rosso

2 cm di radice di zenzero fresco

2 cucchiaini di salsa di soia

mezzo lime

1 ciuffo di coriandolo fresco

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

1 pizzico di pepe

Procedimento

1. Taglio la fesa a straccetti, cercando di pareggiarli in misura, quindi li metto in una ciotola e preparo la marinatura: unisco la salsa di soia, l'olio, lo zenzero sbucciato tagliato a rondelline, pepe e vi spremono sopra il succo di lime.
2. Amalgamo gli straccetti in modo da condirli bene con l'emulsione, poi copro con pellicola alimentare e pongo in frigo per circa un'ora; nel frattempo preriscaldo il forno a 180°C.
3. Lavo, asciugo e faccio a listarelle sottili il peperone, il sedano e la carota precedentemente sbucciata, poi preparo un quadrato di carta forno della misura di circa 25 cm di lato, che

servirà per preparare il cartoccio di cottura.

4. Poggio il quadrato di carta su una teglia da forno, al centro vi adagio gli straccetti con l'emulsione, sopra le listarelle di verdura e sigillo la carta come a formare un pacchetto, legando bene le estremità con spago da cucina. Inforno e cuocio per 20 minuti.

5. Trascorso il tempo, apro il cartoccio, aggiungo qualche fogliolina di coriandolo fresco e servo immediatamente.