

## Straccetti di vitello al cartoccio marinati allo zenzero, lime e curry con anacardi



### Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di fesa di vitello a fettine  
1 cucchiaio di anacardi non salati  
**1 cucchiaino di curry Despar**  
1 ciuffo di prezzemolo tritato  
2 cm di radice di zenzero fresco  
mezzo lime  
**2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**  
1 pizzico di sale  
pepe nero

### Procedimento

1. Taglio la fesa a straccetti, cercando di pareggiarli il più possibile in misura; li metto in una ciotola e preparo la marinatura. Aggiungo il curry, l'olio, un po' di prezzemolo sminuzzato al coltello, un pizzico di sale e pepe, lo zenzero fatto a rondelle, il succo del lime spremuto e amalgamo bene per condire uniformemente gli straccetti; copro poi con pellicola alimentare e pongo in frigo per circa un'ora.

2. Nel frattempo preriscaldo il forno a 180°C e preparo un quadrato di carta forno della misura

di circa 25 cm per lato, in modo da creare il cartoccio di cottura.

3. Posiziono il quadrato di carta su una teglia da forno e nel centro vi adagio gli straccetti con qualche cucchiaino della loro emulsione; sigillo la carta come a formare un pacchetto, legando bene le estremità con dello spago da cucina. Inforno e cuocio per circa 20 minuti.

4. Una volta trascorso il tempo, apro il cartoccio, spolverizzo con abbondante prezzemolo tagliuzzato, unisco gli anacardi, precedentemente tostati, e servo immediatamente.