

Straccetti di manzo all'orientale



Per  

Ingredienti

300 gr di controfiletto di manzo
1/2 bicchiere scarso di vino rosso
1 cucchiaino di zucchero di canna o di miele
2 cucchiaini di salsa di soia
2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
1 cucchiaio di semi di sesamo bianchi
sale

Procedimento

Tagliare a striscioline le fette di controfiletto. Riscaldare in un wok 2 cucchiaini di olio, immergere le striscioline di manzo e rosolare per un paio di minuti, aggiungere il vino e lasciare evaporare a fiamma alta. A parte fate sciogliere in un pentolino lo zucchero con la salsa di soia. Quando il vino sarà evaporato aggiungere la salsa di soia e zucchero agli straccetti, mescolare e aggiustate di sale se necessario, togliere dal fuoco e aggiungere i semi di sesamo prima di servire.