



Cina - Manzo con cipolle o porri alla piastra - [Visualizza sul sito](#)
di deboraraska

secondo piatto - carne - manzo - Cina

Ingredienti:

gr. 225 polpa di manzo
1 cucchiaio e mezzo di salsa di soia
1 cucchiaio di vino bianco
1 cucchiaio di amido di mais o maizene
3 cucchiai d'olio
una spolverata di zenzero
gr. 300 di cipolle o 1 porro
1 cucchiaino di sale

Esecuzione:

Tagliare la carne a piccoli pezzetti e disporla in una terrina. Mescolare la soia con il vino bianco, il maizene, versare l'emulsione sulla carne e lasciar marinare almeno 1 ora. Lavare le cipolle o il porro, affettarle finemente. Scaldare l'olio nel wok, versare lo zenzero, le cipolle, il sale, mescolare bene poi aggiungere la carne e continuare a mescolare a fuoco alto finchè la carne è ben fritta. Servire caldo.
Scaldare la piastra cinese nel forno e adagiarvi sopra il manzo.