



STRACCETTI DI MANZO con rucola e scaglie di parmigiano

Difficolt: Facile



Ciao!!!

Gli straccetti di manzo sono un secondo piatto super veloce da preparare, ideale per una cena all'ultimo minuto. Io li arricchisco con scaglie di parmigiano e rucola, ma ci si possono abbinare anche dei pomodorini rossi o anzich il manzo si pu optare per la vitella o il pollo. Vediamo la mia versione

Dosi: dosi per 4 persone

- manzo straccetti 400gr.
- parmigiano in scaglie 100gr.
- rucola 100gr.
- aglio 2 spicchi
- olio EVO
- sale

In una padella soffriggere un bel goccio di olio con l'aglio
far cuocere gli straccetti per pochi minuti rigirandoli a met cottura; salarli



lavare la rucola e condirla con olio e sale; impiattarla insieme agli straccetti



Aggiungere le scaglie di parmigiano e servire
Buon appetito



e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi