

## Straccetti di vitello marinati all'arancia, anice stellato e carote



### Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di fesa di vitello a fettine  
2 bacche di anice stellato  
**2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**  
**mezza carote Passo dopo Passo Despar**  
mezza arancia non trattata  
1 pizzico di sale  
1 pizzico di pepe

### Procedimento

1. Taglio la fesa a straccetti, cercando di pareggiarli il più possibile in misura, li metto in una ciotola e preparo la marinatura. In un mortaio pesto una bacca di anice stellato fino a ridurla in polvere sottile e ne spargo un pizzico abbondante sugli straccetti di carne, aggiungo poi l'olio, il succo d'arancia, la bacca intera di anice stellato, sale e pepe. Amalgamo bene, copro 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 di circa 25 cm per lato per creare il cartoccio di cottura.
3. Poggio il quadrato di carta su una teglia da forno, al centro vi adagio gli straccetti con qualche cucchiaino di emulsione e sopra mezza carota tagliata a bastoncini sottili; sigillo la

carta come a formare un pacchetto, legando bene le estremità con spago da cucina. In forno per circa 20 minuti.

4. Una volta trascorso il tempo, apro il cartoccio, aggiungo ancora un pizzico di anice stellato polverizzato e servo subito.