

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
50 ml di vino bianco secco
1 rametto di rosmarino
un pezzetto di cipolla di Tropea
5 foglie di salvia
1 spicchio di aglio
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe verde

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 l'olio, il vino bianco, una spolverata di sale e pepe, l'aglio tagliato a rondelle e un trito di foglie di salvia e rosmarino; amalgamo il tutto per condire uniformemente gli straccetti. Copro con pellicola alimentare e metto 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 un altro pizzico di erbe aromatiche tritate, aggiungo qualche rondella di cipolla e servo subito.