

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

*L'intento di questa ricetta è chiaro: meno sale e più anice!*



La creatività che puoi mettere in cucina non ha davvero limiti. Prendi, per esempio, degli semplici straccetti di vitello. **Come puoi prepararli per renderli gustosi?** Se vuoi, oggi, puoi provare la soluzione proposta qui di seguito anche perché avresti l'occasione per testare tu stesso come sia possibile **ridurre la quantità di sale** e preservare allo stesso tempo il gusto grazie all'uso di erbe aromatiche e spezie. Qui, per esempio, c'è l'anice stellato.

Non ti piace l'anice? Quale altra spezia useresti? Raccontacelo nello spazio commenti sotto la ricetta.

### 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 carota Passo dopo Passo Despar**

mezza arancia non trattata

un pizzico di sale e pepe

### Procedimento

1. Taglia la fesa a straccetti, cercando di pareggiarli il più possibile in misura, mettili in una ciotola e prepara la marinatura. In un mortaio pesta una bacca di anice stellato fino a ridurla in polvere sottile e spargi un pizzico abbondante sugli straccetti di carne, aggiungi poi l'olio, il succo d'arancia, la bacca intera di anice stellato, sale e pepe. Amalgama bene, copri con pellicola alimentare e poni in frigo per circa un'ora.
2. Nel frattempo preriscalda il forno a 180°C e prepara un quadrato di carta forno di circa 25 cm per lato per creare il cartoccio di cottura.
3. Poggia il quadrato di carta su una teglia da forno, al centro adagia gli straccetti con qualche cucchiaino di emulsione e sopra mezza carota tagliata a bastoncini sottili; sigilla la carta come a formare un pacchetto, legando bene le estremità con spago da cucina. Inforna per circa 20 minuti.
4. Una volta trascorso il tempo, apri il cartoccio, aggiungi ancora un pizzico di anice stellato polverizzato e servi subito.