



VITELLO IN AGRODOLCE CON FUNGHI, OSTRICA E NOODLE DI RISO

TEMPO TOTALE PER LA PREPARAZIONE: 60 MINUTI – TEMPO TOTALE DI COTTURA: 30 MINUTI

OCCORRENTE

- casseruola iCook da 4 litri con coperchio
- iCook Wok
- Coltelli
- Grattugia per verdure

INGREDIENTI

- 1 cipolla
- 1 peperone rosso dolce
- 1 peperone giallo dolce
- 300 g funghi ostrica
- 600 g di filetto di vitello
- 250-g di ananas sciroppato
- 1 spicchio di aglio
- 30 g di zenzero fresco
- 300 g di noodle di riso
- 100 ml di olio extra vergine di oliva
- 50g di pomodori a cubetti
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- Succo di 1 limone

METODO DI PREPARAZIONE

1. Tagliare a strisce le verdure e i funghi, tagliare la carne a bocconcini, tagliare a cubetti l'ananas, conservando il succo per la salsa, e grattugiare l'aglio e lo zenzero.
2. Bollire i noodle di riso nella casseruola iCook da 4 litri, seguendo le istruzioni sui tempi di cottura indicate sulla confezione, quindi sciacquarli sotto acqua fredda.
3. Scaldare l'olio nel Wok iCook, friggere il vitello per 2-3 minuti, scolarlo e metterlo da parte.
4. Friggere l'aglio e lo zenzero, quindi i funghi e le verdure. Aggiungere l'ananas e cuocere per 3-5 minuti.
5. Aggiungere i pomodori a cubetti, la salsa di soia e il succo di limone. Aggiungere un po' del succo dell'ananas per un sapore agrodolce un po' più dolce.
6. Aggiungere la carne e i noodle alle verdure, mescolare bene tutti gli ingredienti e presentarli su un piatto.

Consiglio per gli Incaricati Amway: prova la ricetta a casa prima di presentarla al pubblico. „Dopo averla provata a casa, sarai sorpreso di vedere che sarà ancora più facile!“, dice l'Incaricato Amway Cornel Robu.