

CANNAMELA

Straccetti di manzo con patate



Ingredienti

- 500g girello di manzo affettato sottile
- 300g patate
- 2 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- 3 cucchiaini mix speziato per American barbecue CANNAMELA
- qb sale
- 1 cucchiaio farina
- 1 sacchetto forno Cuki



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno



Kcal per
persona
262*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tagliare la carne a straccetti.
- 2 Pelare le patate e dividerle a spicchi sottili.
- 3 Porre carne e patate in una ciotola e condire con il **mix speziato per American barbecue CANNAMELA**, l'olio e un pizzico di sale.
- 4 Aprire il sacchetto forno Cuki, inserire la farina e agitarlo.
- 5 Porre carne e patate con il condimento nel sacchetto forno Cuki.
- 6 Chiudere il sacchetto forno Cuki con l'apposito legaccio.
- 7 Adagiare il sacchetto in una teglia e infornare a 180° per 30 min. In cottura tagliare uno degli angoli del sacchetto o praticare alcuni fori per lasciar fuoriuscire il vapore.
- 8 Sfnare la preparazione, eliminare il sacchetto e servire.