Le Ricette di Giuly - Vitello in Salsa Giapponese

A cura di Giuly Fonty

INGREDIENTI:

– 400 g di fettine sottili di vitello

– 4 cucchiai di salsa di soia dolce

– 1 cucchiaio di semi di sesamo

– 1 cucchiaino di aglio in polvere

– olio q.b

PROCEDIMENTO:

In una ciotola mescolare la salsa di soia, i semi di sesamo, l’aglio in modo da creare una marinata.

Versare al suo interno le fettine sottili di vitello e lasciare marinare per una decina di minuti.

Passato il tempo scolare le fettine e cuocerle per alcuni secondi da entrambi i lati in una padella con dell’olio.

Servire ben caldo.

Buon Appetito.

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 12/09/2026

Salvato in PDF in data: 24/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/cultura-e-spettacolo/le-ricette-di-giuly-vitello-in-salsa-giapponese/12/09/2026/