

Straccetti in umido con mandorle, Prugne della California, zenzero e salvia

Porzioni: 4 persone

Ingredienti: 300 g di straccetti vegetali
8-10 Prugne della California
1 pezzo di zenzero
60 g di mandorle
1 cipolla
2 spicchi di aglio
6-7 foglie di salvia
5 cucchiai di salsa di soia
4 cucchiai di sciroppo d'acero
Olio evo + sale



Preparazione:

Mettete a marinare gli straccetti con la salsa di soia, lo sciroppo d'acero, lo zenzero tagliato per metà a fettine e per metà grattugiato, gli spicchi di aglio e un filo di olio. Basta un'oretta, ma più tempo si insaporisce e meglio è!

Tostate le mandorle in una padella super calda fino a doratura. Mettete in ammollo le Prugne della California in poca acqua per 10 minuti.

Soffriggete la cipolla tritata non molto finemente in una padella con abbondante olio. Aggiungete gli straccetti con tutta la loro marinatura, fate rosolare e aggiungete poca acqua. Fate cuocere per circa 20 minuti, poi aggiungete le prugne e completate la cottura per altri 10 minuti circa.