

## Straccetti di carne con peperoni

5 o 6 fettine di carne di manzo tagliata sottile

mezzo peperone rosso

mezzo peperone verde

mezzo peperone giallo

1 cucchiaino sciroppo di riso (o miele)

salsa Worcester q.b.

sale q.b.

timo

olio evo q.b.

Lavate e tagliate a metà i peperoni.

Eliminate la parte bianca ed i semi.

Cuocete le falde di peperone per circa 5 minuti in pentola a pressione.

Tagliate a striscioline la carne e fatela marinare con lo sciroppo di riso e la salsa Worcester per circa 10 minuti.

Scolate i peperoni raffreddateli sotto acqua corrente e se volete eliminate la pelle.

Tagliate a listarelle i peperoni.

Scaldate in una padella uno o due cucchiaini di olio evo e fate saltare velocemente la carne per un paio di minuti.

Aggiungete i peperoni e terminate la cottura.

Regolate di sale.