

Bistecche di manzo marinate nella salsa Ponzu

Tempo totale **20 Min**

INGREDIENTI

2 Porzioni

- 2** bistecche di manzo di 175g ognuna
- 3 cucchiai** Salsa Ponzu - una Miscela di Salsa di Soia, Aceto ed Aroma di Limone Kikkoman
- 1 cucchiaio** di olio d'oliva
- Patate alla griglia:**
- 1 kg** di patate dolci
- 60 g** di burro

PREPARAZIONE

Passaggio 1

portare l'acqua a ebollizione in un tegame, aggiungere le patate con la buccia e aspettare che l'acqua riprenda a bollire. Togliere poi le patate, tamponare, tagliare a fette e disporre sul barbecue. Grigliare per circa 10 minuti a fuoco medio e spennellare con burro fuso.

Passaggio 2

In uno shaker, mescolare la salsa di soia Ponzu di soia e agrumi di Kikkoman e l'olio d'oliva. Versare la marinata sulla carne e lasciar insaporire per almeno 2 ore. Disporre le bistecche sul barbecue e grigliare fino al punto di cottura desiderato. Glassare su entrambi i lati con la salsa Teriyaki di Kikkoman che si preferisce. Servire ben calde con le patate dolci grigliate e un'insalata a piacere.