

SALSE E SUGHI

Cinque spezie cinesi

LUOGO: **Asia / Cina**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Cinque spezie, proprio cinque, ovvero anice stellato, pepe, semi di finocchio, chiodi di garofano e cannella...altre ricette prevedono l'aggiunta anche di anice, zenzero, noce moscata, curcuma e altro, ma la base rimangono i fantastici 5!

Le 5 spezie possono essere utilizzate con carni grasse come maiale, anatra e oca. Viene usato come marinata a secco, negli stufati o aggiunte alla panatura per i cibi che devono essere poi fritti.

Questo mix di spezie si è diffuso, insieme agli spostamenti della popolazione cinese, in tutta l'Asia.

INGREDIENTI

ANICE STELLATO 6

PEPE IN GRANI 1 cucchiaio da tè

SEMI DI FINOCCHIO 4 cucchiaini da tè

CHIODI DI GAROFANO 2 cucchiaini da tè

CANNELLA 10 cm

PREPARAZIONE

- 1 Riunite le spezie in un macinino e macinatele finemente.





- 2 Passate la polvere macinata attraverso le maglie di un colino. Qualora ci fossero molti pezzi rimasti nel colino, rimacinateli e uniteli alla polvere ottenuta.

