

SECONDI PIATTI

Costine di maiale all'arancia

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *2 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Costine di maiale all'arancia, un secondo piatto assolutamente cinese dal sapore agrodolce e dalla preparazione super espressa!

Non dovrete far altro che friggere le costine in due tempi e terminarne la cottura nel wok insieme alla fantastica salsa all'arancia.

Questo piatto non ha bisogno di molte parole, non dovrete far altro che provarlo.

INGREDIENTI

COSTINE DI MAIALE (SPARERIBS) 400 gr

ARANCIA solo il succo - ½ tazze

SALSA DI SOIA A BASSO CONTENUTO DI

SODIO 2 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tè

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da tè

PEPE BIANCO 1 pizzico

VINO DI RISO CINESE 1 cucchiaino da
tavola

MAIZENA 1 cucchiaino da tè

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le costine a metà, dovrete ottenere dei bocconcini. Trasferite i pezzi di costina in una ciotola e condite con lo zucchero, la salsa di soia, il pepe e poco olio di semi.

Mettete da parte a marinare per qualche minuto.





2 Nel frattempo ricavate il succo dalle arance, trasferitelo in una ciotola ed unite lo zucchero, la maizena, il vino di riso e la scorza d'arancia tagliata finemente.

Mescolate molto bene fino ad ottenere una salsa omogenea.





3 Fate scaldare l'olio di semi per frittura e tuffatevi le costine; lasciatele friggere per 2-3 minuti, quindi scolatele e fatele asciugare dall'olio in eccesso e freddare completamente.



4 Una volta freddate, fatele friggere di nuovo per 1-2 minuti.





- 5** Scaldate, ora, un wok e versatevi la salsa all'arancia, portatela a bollore e solo quando bolle unite le costine di maiale, lasciatele glassare mescolando continuamente.



- 6** Una volta ben glassate, potrete servirle aggiungendo, a piacere qualche scorzetta d'arancia.

