

SECONDI PIATTI

## Costine di maiale glassate cinesi

LUOGO: [Asia / Cina](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

COSTINE DI MAIALE (SPARERIBS) 800 gr

ZUCCHERO 5 cucchiari da tavola

ZENZERO 5 cm

ACETO BIANCO 3 cucchiari da tavola

VINO DI RISO CINESE ½ bicchieri

ANICE STELLATO 2

CIPOLLOTTI 2

Se amate i secondi piatti di piatti di carne dal sapore etnico, le costine di maiale glassate cinesi, un secondo piatto etnico dal sapore dolciastro, tipico di alcuni piatti della cucina cinese.

In questo secondo piatto le costine sono dapprima bollite e poi nuovamente cotte con l'aggiunta di diversi ingredienti tra cui il caramello che ne vanno a intensificare il sapore.

E se amate questo genere di piatti, ecco per voi un'altra idea gustosa: [pollo alle mandorle!](#)

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le costine di maiale separandole l'una dall'altra e dividete le più lunghe a metà.



- 2 Trasferitele in pentola e copritele con acqua. Aggiungete anche un pezzettino di zenzero affettato, non è necessario rimuovere la buccia.





**3** Coprite e lasciate cuocere per circa 8 minuti.



**4** Al termine della prima cottura, prelevate le cotolette e mettetele da parte.



**5** Passate, ora, alla preparazione del caramello: distribuite due cucchiaini di zucchero in un wok e ponetelo sul fuoco, attendete fino a che lo zucchero non si sia sciolto e non abbia preso un bel colore ambrato; aggiungete anche la salsa di soia.





**6** Nel frattempo sciogliete altri 3 cucchiari di zucchero in 2-3 cucchiari d'aceto bianco e mette la soluzione da parte.



**7** Aggiungete la carne al caramello e fate in modo che ne venga completamente ricoperta girando più volte i pezzi da su un lato e sull'altro.



**8** Quando la carne è ben colorata, aggiungete tanta acqua quasi da coprirla, insaporite con il riso cinese e l'anice stellato.

Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per circa 30 minuti.





**9** A questo punto, scoperchiate il wok ed aggiungete la soluzione di aceto e zucchero, quindi insaporite con del cipollotto, solo la parte verde, affettato e un pezzetto di zenzero tritato.



**10** Lasciate cuocere ancora fino a che il liquido sul fondo del wok non sia completamente ridotto in uno sciroppo lucido. Ci vorranno circa 15 minuti.





11 A questo punto impiattate e servite.

