

SECONDI PIATTI

Adobo di maiale

LUOGO: *Asia / Filippine*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: *+ 1 ORA DI MARINATURA*



L'**adobo di maiale** è una ricetta filippina, profumata e saporita. L'adobo è un metodo di preparazione, una marinatura, che può essere eseguita con vari ingredienti (pollo, gamberi, pesce, calamari), ma cominciate, intanto, col provare l'adobo di maiale!

INGREDIENTI

COSTOLETTE DI MAIALE 800 gr

CIPOLLE grossa - 1

SPICCHIO DI AGLIO 3

ALLORO foglie - 2

DADO PER BRODO DI MANZO 1

ACETO DI VINO BIANCO 100 ml

SALSA DI SOIA filippina - 100 ml

ACQUA 300 ml

PEPE NERO

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativo -

PER ACCOMPAGNARE

RISO BASMATI

PREPARAZIONE

1 Tagliate le costole di maiale in pezzetti larghi circa 4 centimetri.

Disponete la carne in una pirofila e aggiungete la salsa di soia, l'aceto di vino bianco e lasciate marinare per 1 ora, muovendo la pirofila ogni 10 minuti circa così da far assorbire bene la marinata dalla carne.



- 2 Prendete una casseruola, versatevi un giro d'olio extravergine di oliva e aggiungete l'aglio e la cipolla tagliati grossolanamente e lasciate rosolare.



- 3 Quando l'olio incomincia a sfrigolare, aggiungete i pezzetti di carne ben scolata dalla marinata.



- 4 Sbriciolate il dado di carne e mescolate bene.



- 5 A questo punto aggiungete mezzo bicchiere di salsa di soia, un bicchiere e mezzo di acqua,

un pizzico di pepe e se vi piace, un peperoncino e due foglioline di alloro.

Mescolate mescolate affinché gli ingredienti si amalgamino bene e lasciate cuocere a casseruola coperta e a fuoco medio-basso per 35 minuti.



- 6 Aggiungete circa mezzo bicchiere di aceto di vino bianco e proseguite la cottura sempre a casseruola coperta per altri 5 minuti.



7 Scoprite la casseruola e lasciate andare a fiamma vivace per qualche minuto.

Servite l'adobo di maiale accompagnandolo con del riso basmati cotto ad assorbimento.

