

SECONDI PIATTI

Bracirole di maiale brasate

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 4 bracirole di maiale
- 2 cucchiari di salsa di soia
- 2 cucchiari di saké
- 3 spicchi d'aglio finemente tritati
- 1 cucchiaino di maizena
- ½ cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiari d'olio
- ¼ di tazza d'acqua.

PREPARAZIONE

1 Tagliate ogni braciola in 3 pezzi, ciascuno con il suo pezzetto d'osso, e fate marinare per mezz'ora in una salsetta preparata mescolando la salsa di soia, il saké, l'aglio e la maizena sciolta in poca acqua fredda. Scaldate l'olio a fuoco vivace in una wok e fatevi dorare i pezzi di maizena, 2 minuti per parte. Unite $\frac{1}{4}$ di tazza d'acqua, portate a bollire, coprite la wok e cuocete 5 minuti, o finché tutta l'acqua è evaporata.
Togliete dal fuoco, servite caldo.