

SECONDI PIATTI

## Calamari ripieni di maiale alla vietnamita

LUOGO: Asia / Vietnam

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



### INGREDIENTI

- 30g di noodles di fagioli idratati
- 8-10 piccoli calamari lunghi circa 8-10cm  
meglio se freschi
- 100g di macinata di maiale
- 3 cipollotti sminuzzati
- ¼ tazza di foglie di cilantro sminuzzate
- 1 spicchio d'aglio sminuzzato
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 2 cucchiaini di vino di riso
- 1 cucchiaino di amido
- un pizzico di zucchero
- un pizzico di sale
- 2 cucchiaini di olio di sesamo asiatico
- 1 cucchiaio di olio vegetale+olio per frittura

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate i noodles idratati in pezzi da 2cm con delle forbici da cucina. Pulite i calamari togliendo i tentacoli e le interiora. Rimuovete la pellicola della pelle presente nella parte principale del corpo. Sciacquate bene i calamari, quindi asciugateli.  
Tritate i tentacoli finemente e disponeteli in una ciotola con la macinata di maiale, aggiungetevi, quindi, i cipollotti, il cilantro e l'aglio insieme alla salsa di soia, il vino di riso, l'amido, lo zucchero, il sale e l'olio di sesamo. Mescolate il tutto vigorosamente.  
Scaldate, ora, 1 cucchiaio di olio in un piccolo wok o in una padella, aggiungetevi il composto di maiale e soffriggete, quindi aggiungete i noodles.  
Aggiungete l'acqua a cucchiaiate, se necessario, così che i noodles assorbano il liquido e si gonfino leggermente.  
Quando il maiale sarà cotto, rimuovete dal fuoco e fate raffreddare, farcite ogni calamaro con questo composto senza esagerare.  
Rivestite il fondo di una padella o di un wok con l'olio e scaldate, aggiungetevi i calamari e soffriggeteli a fuoco medio per circa 1 minuto per parte o fino a che siano appena cotti e il ripieno sia caldo. Non cuocete fino al punto che i calamari inizino a ritirarsi poiché risulteranno troppo duri da mangiare.