

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolo rosso cotto

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 1
- 25kg di cavolo cinese
- tagliare per traverso in pezzi da 4cm
- 3 cucchiaini di salsa di soia scura
- 2 cucchiaini di zucchero
- ½ cucchiaino di sale
- 3 cucchiaini di sherry secco
- 1 cucchiaino di MSG
- 4 cucchiaini di brodo di manzo
- 1 peperoncino piccante
- senza semi e affettato
- 2 cipolle novelle
- tagliate in pezzi da 2 ½
- 4 cucchiaini di olio vegetale
- 3 funghi cinesi secchi
- immersi per 20 minuti
- scolati
- senza gambi e sminuzzati

PREPARAZIONE

1 Lavare e asciugare i pezzi di cavolo. Miscelare insieme la salsa di soia, lo zucchero, il sale e lo sherry in una ciotola. In un'altra ciotola, miscelare l'MSG con il brodo.

Scaldare l'olio in un wok quindi aggiungere il peperoncino e le cipolle. Soffriggere per 1-2 minuti quindi rimuovere il peperoncino e scartarlo.

Aggiungere il cavolo e i funghi e far soffriggere a fuoco medio per 5 minuti. Versare il preparato con la salsa di soia nel wok. Soffriggere per un altro minuto, quindi ridurre il calore e soffriggere delicatamente per 10 minuti, girare i pezzi di cavolo per qualche volta. Aggiungere il brodo e mescolare e girare qualche altra volta, fino a che la salsa si addensa.

NOTE

Tempo di preparazione: 15 minuti, più il tempo d'immersione Tempo di cottura: circa 20 minuti