

SECONDI PIATTI

Costolette con Salsa di Fagioli neri cinese

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 5 cucchiari di olio vegetale
- 750gr di costolette
tagliate in pezzi lunghi 5 cm
- 3 cucchiari di pasta di fagioli neri
- 2 cipolle novelle
tritate finemente
- 2 fette sottili di radice di zenzero
sbucciato e finemente tritato
- 1 spicchio d'aglio
schiacciato
- 2 peperoncini secchi
tritati finemente
- 1 cucchiaino di vino cinese o sherry secco
- 2 cucchiari di salsa di soia
- 1 ½ cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di farina di grano
- 1 cucchiaino di acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'olio in un wok finché inizia a fumare e aggiungere le costolette. Soffriggere per circa 2 minuti, quindi trasferire le costolette in una ciotola a prova di calore. Buttare la maggior parte dell'olio, lasciando circa un cucchiaio e scaldare nuovamente. Versare la pasta di fagioli neri, metà della cipolla novella, lo zenzero, l'aglio e i peperoncini. Soffriggere tutti questi ingredienti per 30 secondi, quindi aggiungere il vino, la salsa di soia e lo zucchero. Miscelare insieme, quindi incorporare nella ciotola con le costolette. Mettere la ciotola in una vaporiera e cuocere per 1 ora. Versare il liquido dalla ciotola in una casseruola e portare a bollitura. Miscelare la farina di grano con l'acqua e versare nella casseruola per creare una salsa morbida. Trasferire le costolette in un piatto da portata caldo e cospargerle delle rimanenti cipolle novelle. Versarci sopra la salsa piccante e servire immediatamente.

NOTE

Tempo di preparazione: 15 minuti Tempo di cottura: circa 1 ora e 10 minuti