

SECONDI PIATTI

# Costolette di maiale al peperoncino

LUOGO: *Asia / Cina*

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



## INGREDIENTI

1 kg di costolette di maiale

3 cucchiaini di salsa di soia

1 cucchiaino di zucchero

2 cucchiaini di sherry secco

1 cucchiaino di aceto

2 peperoncini

2 cipolline verdi

1 spicchio d'aglio spremuto

olio di semi

2 cucchiaini di maizena.

## PREPARAZIONE

- 1 Marinare le costolette infarinate con la salsa di soia, lo zucchero, l'aglio e lo sherry. In una padella far scaldare dell'olio di semi, quando è caldo mettervi le costolette girandole continuamente per 2-3 minuti; toglierle, mettere il peperoncino e farlo bruciare un momento, sempre a fuoco vivace, poi aggiungere le cipolline tagliate a piccoli pezzi, girare

per un attimo ed aggiungere le cipolline.