

SECONDI PIATTI

## Costolette di maiale al sale bruciato

LUOGO: Asia / Cina

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



### INGREDIENTI

1 kg di costolette di maiale (preferibilmente con poca carne)  
3 cucchiai di salsa di soia  
2 cucchiari di sherry  
aglio spremuto  
1 cucchiaino di zucchero  
olio di semi  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Si mette a marinare tutto per un paio d'ore e si frigge in olio di semi abbondante, in modo che le costolette restino immerse; poi le si fa scolare bene in modo che siano asciutte. A parte si mette parecchio sale fino in una padella asciutta e lo si fa bruciare sul fuoco in modo che diventi marrone; questo sale bruciato va servito a parte e spalmato sulle costolette.