

SECONDI PIATTI

## Fette di agnello saltate in salsa d'aglio

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: + *15 MINUTI DI MARINATURA*



### INGREDIENTI

AGNELLO magro e affettato molto finemente - 450 gr

SALSA DI SOIA 2 cucchiaini da tavola

VINO DI RISO CINESE o sherry secco - ½ cucchiaini da tè

PEPE SICHUAN macinato fresco - ½ cucchiaini da tè

OLIO VEGETALE 8 cucchiaini da tavola

CIPOLLE tagliate in pezzi di 4 cm - 225 gr

SPICCHIO DI AGLIO affettati - 2

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da tavola

OLIO DI SESAMO 3 cucchiaini da tè

# PREPARAZIONE

- 1 Marinare le fette di agnello in due cucchiai di olio vegetale, un cucchiaio di salsa di soia, il sale, il vino e i grani di pepe Szchuan in polvere e lasciate marinare per 15 minuti.





- 2 Fate scaldare l'olio rimasto nella wok e, non appena questo inizia a fumare, aggiungetevi l'aglio affettato e l'agnello.





- 3 Mescolate velocemente a fuoco alto fino a che l'agnello cambi colore quindi trasferite il tutto in un piatto da portata caldo con un cucchiaio forato.

Rimuovete l'olio dalla wok ad eccezione di due cucchiai e fatevi soffriggere le cipolle insaporite con la salsa di soia rimanente, l'aceto e due cucchiaini di olio di sesamo.







4 Quando le cipolle saranno ben rosolate rimettete l'agnello nella wok.

Mescolate bene gli ingredienti in modo tale che l'agnello sia completamente ricoperto dalla salsa.

Trasferite in un piatto da portata caldo e servite immediatamente.

Pechino è considerata la città del montone in Cina. **NOTE** L'agnello o il montone, cotti con aglio e cipolle sono serviti in praticamente tutti i ristoranti della città.