

SECONDI PIATTI

Frittura veloce tripla

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 3 cucchiaini di olio vegetale
- 225gr di rognoni di vitello o di maiale
senza pelle
senza parte centrale e tagliati a cubetti di 1
cm
- 100gr di fegato di vitello o di maiale
tagliato in cubetti da 1 cm
- 1 ½ cucchiaini di salsa di fagioli gialli
- 1 ½ cucchiaini di salsa di soia
- 2 cucchiaini di salsa di hoisin
- 1 cucchiaino di farina di grano
- 1 cucchiaino di acqua
- 1 cucchiaino di cipolla finemente tritata

PREPARAZIONE

1 Scaldare l'olio in un wok fino a che inizia a fumare, quindi aggiungere la carne a cubetti e soffriggere leggermente a fuoco alto per circa 2 minuti. Rimuovere e scolare su fogli di carta da cucina.

Scaldare ancora il wok, aggiungere la salsa di fagioli gialli, la salsa di soia e la salsa hoisin e portare a bollitura, miscelare la farina di grano con l'acqua e mescolare nel wok per far addensare la salsa.

Rimettere la carne nel wok. Incorporare la salsa e scaldare. Servire immediatamente, cospargere di cipolle tritate.

NOTE

Tempo di preparazione: 10 minuti Tempo di cottura: 5 minuti