

SECONDI PIATTI

# Maiale a pezzetti fritto in salsa capitale

LUOGO: Asia / Cina

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



## INGREDIENTI

- 750gr di filetto di maiale affettato in strisce
- un pizzico di sale
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaino di farina di grano
- 1 cucchiaino di acqua
- 1 litro di olio vegetale
- 3 cucchiaini di pasta di fagioli rossi dolci
- ½ cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di olio di sesamo
- 2 cucchiaini di vino cinese o di sherry secco
- 1 lattuga sminuzzata.

## PREPARAZIONE

1 Miscelare il maiale a pezzetti con il sale, 1 cucchiaio di salsa di soia, la farina di grano e l'acqua e miscelare bene insieme.

Scaldare l'olio finché inizia a fumare e aggiungere il maiale. Soffriggere velocemente per circa 30 secondi, quindi rimuovere e scolare.

Miscelare insieme la pasta di fagioli dolci, lo zucchero, la rimanente salsa di soia,  $\frac{1}{2}$  cucchiaio di olio di sesamo e il vino. Scaldare 3 cucchiaini di olio in una casseruola fino a bollitura, quindi aggiungere gli ingredienti combinati. Portare a bollitura e aggiungere il maiale.

Mettere la lattuga sminuzzata su di un piatto da portata e metterci sopra il composto di maiale. Servire con la pasta.

NOTE

Tempo di preparazione: 20 minuti Tempo di cottura: 5/10 minuti