

SECONDI PIATTI

Maiale al salto con cipollotti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [6 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **maiale al salto con cipollotti** è un secondo piatto di carne buono e rapido. La sua preparazione è adatta anche a cuochi principianti: in pochi minuti sarete in grado di dare vita a una ricetta dal sapore orientale adatta ad un pranzo in famiglia come ad una cena dell'ultimo minuto. A noi piace tantissimo e scommettiamo che anche a voi farà lo stesso effetto! Provate questa ricetta, magari durante una cena tra amici e vedrete che successo porterete in tavola, anche se non siate grandi esperti in cucina. Una ricetta semplice ma dal risultato eccellente insomma. Se siete a caccia di altre ricette a base di maiale, provate anche [le costine](#) di maiale con patate: favolose!

INGREDIENTI

FILETTO DI MAIALE disossato - 450 gr
VINO DI RISO CINESE o sherry secco - 1
cucchiaino da tavola
SALSA DI SOIA chiara - 1 cucchiaino da
tavola
OLIO DI SESAMO 2 cucchiaini da tè
MAIZENA 1 cucchiaino da tè
CIPOLLOTTI 8
OLIO DI ARACHIDI 1 cucchiaino da tavola
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

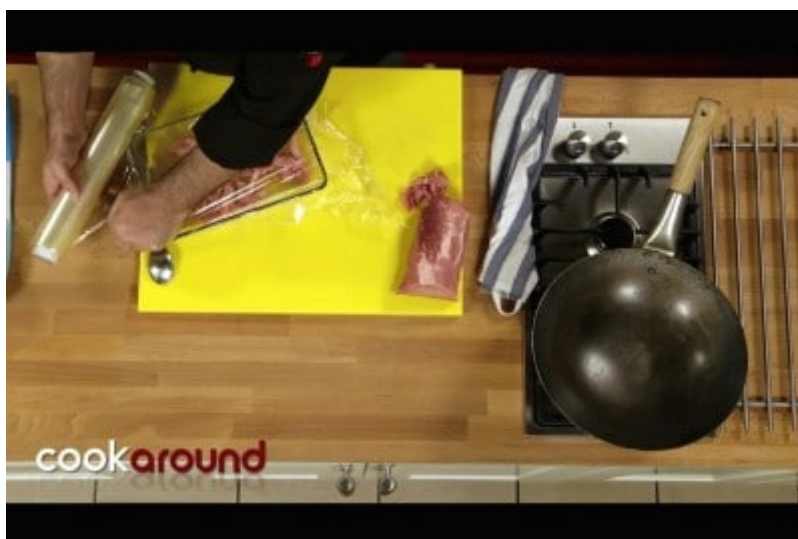
- 1 Per realizzare la ricetta del maiale al salto con cipollotti, tagliate le fette di filetto in strisce lunghe circa 5 cm.



2 Trasferite la carne in una terrina insieme all'olio di sesamo, la salsa di soia, la maizena ed il vino di riso.

Mescolate gli ingredienti, coprite la terrina con della pellicola trasparente e lasciate marinare il maiale per 10-15 minuti.





- 3 Pulite i cipollotti rimuovendo la parte verde e tagliandoli a pezzettoni.



- 4 Scaldate bene il wok con l'olio d'arachidi fino a raggiungere il punto di fumo, a questo punto unite il maiale lasciandolo cuocere a fuoco vivace per qualche minuto.



- 5 Unite anche i cipollotti e lo zucchero, salate e pepate adeguatamente e lasciate cuocere per altri 3-4 minuti.



- 6 Servite immediatamente il maiale con i cipollotti ancora ben caldi.



NOTE

In cosa consiste la cottura al salto?

La cottura al salto è un tipo di cottura che prevede piccole porzioni di cibo, solitamente carne, verdure o pesce, che vengono saltate velocemente in una padella scoperta, antiaderente, in cui è stato fatto riscaldare un alimento grasso, come olio di oliva o arachidi, strutto o burro.

È difficile da realizzare?

No ma è un tipo di cottura che richiede attenzione sul passaggio del riscaldamento del grasso in padella, che non deve bruciare e non deve causare una vera e propria reazione di Maillard con il cibo a contatto: la temperatura del grasso deve arrivare al punto sufficiente da far leggermente brunire la carne versata in padella, senza bruciare ne' caramellare questo ingrediente.

Dove si ottiene meglio?

Perfetta, su tutte la pentola wok che si presta benissimo a questo tipo di cottura anche se necessita porzioni ancora più piccole di carne per una rosolatura migliore.