

SECONDI PIATTI

Maiale al salto con peperoni e taccole

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il maiale al salto con peperoni e taccole è un piatto di carne delizioso e scenografico! La cottura al salto è adatta per bocconi di piccola taglia e se volete conquistare anche gli occhi di chi vi guarda in cucina, esagerate con le evoluzioni, fate saltare la carne con taccole e peperoni come un vero chef, regalandogli una bella superficie appetitosa!

INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE 600 gr
TACCOLE 300 gr
PEPERONI ROSSI 1
VINO DI RISO CINESE 2 cucchiaini da tavola
SALSA DI SOIA 2 cucchiaini da tavola
OLIO DI SESAMO 2 cucchiaini da tè
MAIZENA ½ cucchiaini da tè
SALE 1 pizzico
PEPE NERO 1 pizzico
BRODO DI POLLO 150 ml
OLIO DI ARACHIDI 2 cucchiaini da tavola
SALSA DI OSTRICHE 2 cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparate la carne: se avete un pezzo interno di carne di maiale, tagliate le fette non troppo alte e fate delle strisce larghe circa 5 centimetri.



- 2 Mettete la carne in una pirofila o in una ciotola, aggiungete il vino di riso cinese (o lo sherry secco), la salsa di soia chiara, l'olio di sesamo, mezzo cucchiaino di maizena, sale, pepe e mescolate il tutto.





3 Coprite la pirofila con della pellicola trasparente e lasciate marinare per 15 minuti.

Nel frattempo preparate le verdure:spuntate le taccole e dividete ciascun in tre pezzi, pulite il peperone liberandolo dai semi e dai filamenti bianchi interni e dividetelo in pezzetti di dimensioni simili a quelle delle taccole e dei pezzi di carne.



4 Nel frattempo mettete a scaldare il brodo di pollo.

Accendete il fuoco sotto al wok, aggiungete l'olio di semi di arachidi e fate scaldare.

Quando vedete che la padella incomincia a fumare, aggiungete la carne ormai marinata e fatela saltare mescolandola con un mestolo per 2-3 minuti.



- 5 Prelevate la carne dal wok e trasferitela in un colino in modo tale da separarla dal liquido di cottura.



- 6 Fate riprendere calore al wok, aggiungete le taccole e i peperoni e fateli rosolare.

Bagnate le verdure con due mestoli di brodo e con la salsa di ostriche, mescolate e lasciate cuocere per 3 minuti circa.



- 7 A questo punto unite nuovamente la carne al wok e lasciate cuocere mescolando per 4 minuti o fino a che il fondo di cottura non si sarà leggermente ristretto addensandosi.



- 8 Servite il maiale al salto con peperoni e taccole ben caldo.

NOTE

Le taccole sono delle leguminose cugine di fave, piselli, lupini ecc... che a differenza di questi, si possono consumare interamente compresa la parte che racchiude i semi. Dopo una pulizia veloce della taccola in cui viene tolto il filo fibroso che sigilla il corpo della leguminosa, le taccole vanno fatte

bollire pochi minuti e poi sono pronte per essere utilizzate nelle ricette.