

SECONDI PIATTI

Maiale biscottato

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

- 900gr di pancia di maiale
- 1 1/2 di cucchiaini di salsa di fagioli gialli
- 1 peperoncino verde medio
- 2 cipolle novelle
- 1 1/2 cucchiaini di salsa Hoisin
- 1 1/2 cucchiaini di salsa di soia
- 4 cucchiaini di olio vegetale
- 2 cucchiaini di vino rosso
- 3 fette di radice di zenzero tritate
- 2 cucchiaini di passata di pomodoro
- 3 spicchi d'aglio schiacciati e tritati
- 40gr di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'acqua in una pentola. Quando bolle aggiungere il maiale in un pezzo solo.

Cuocere e far sobbollire per 35 minuti. Rimuovere e scolare. Quando si raffredda un po', tagliare attraverso la pelle, la parte grassa e magra in strisce di 7.5cmx5cmx3cm. Tagliare il peperoncino verde in piccole listarelle, scartare i semi. Tagliare le cipolle novelle in sezioni di 5 cm. Scaldare l'olio in un wok o in una pentola da frittura. Quando è caldo, aggiungere prima lo zenzero e quindi l'aglio. Mescolare questi ingredienti nell'olio qualche volta quindi proseguire aggiungendo tutte le salse, il vino e il passato di pomodoro. Continuare a girare sul fuoco finché il preparato diventa una crema rossa. Aggiungere le fette di maiale. Voltare e mescolare finché ciascuna fetta di maiale sia ben coperta con la salsa. Aggiungere le cipolle novelle, il pepe ed il burro. Continuare a mescolare e rivoltare il contenuto a fuoco alto per 2 minuti. Rimuovere dal fuoco e servire. Questo è un piatto piuttosto speziato che deve essere mangiato caldo, con del riso e verdura.