

SECONDI PIATTI

Maiale bollito

LUOGO: Asia / Corea del Sud

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



INGREDIENTI

- 1 kg di carne di maiale
- 4 tazze di acqua bollente
- 2 cucchiaini di sale
- ¼ di tazza di salsa di soia
- salsa di soia all'aceto.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete la carne di maiale in una pentola, con l'acqua bollente e il sale e cuocetela a fuoco dolce finché è quasi tenera; aggiungete la salsa di soia e cuocete per altri 20 minuti. Scolate dal brodo, fate raffreddare completamente, tagliate a fette sottilissime e servite con salsa di soia all'aceto.