

SECONDI PIATTI

Maiale con pasta di fagioli dolci su pasta di riso soffiato

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 450gr di maiale magro sminuzzato
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 1 cucchiaio di vino cinese o sherry secco
- ½ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe bianco fresco in polvere
- ½ cucchiaino di zenzero in polvere
- 2 ½ cucchiaio di pasta di fagioli dolci
- 600ml di olio vegetale
- 50gr di pasta di riso
- 1 grosso porro sminuzzato

PREPARAZIONE

1 Miscelare il maiale sminuzzato in una ciotola con salsa di soia, vino, sale, pepe, zenzero e pasta di fagioli dolci. Scaldare l'olio in un wok a 180°C, o finché un cubetto di pane si abbrustolisca in 30 secondi, e aggiungere la pasta di riso. Dovrebbero gonfiarsi immediatamente. Rimuovere dal fuoco e scolare su di un foglio di carta da cucina. Buttare la maggior parte dell'olio, lasciando 1 cucchiaio sul fondo del wok. Riscaldare il wok e aggiungere il porro sminuzzato. Soffriggere velocemente per circa 1 minuto, quindi trasferire in un piatto da portata e circondarla con la pasta croccante. Mettere altri 4 cucchiai di olio nel wok e scaldare. Aggiungere la carne e soffriggere per 4-5 minuti o finché cambi colore. Versare la carne a cucchiaiate sul porro e servire immediatamente.

NOTE

Tempo di preparazione: 15 minuti Tempo di cottura: 3-4 minuti