

SECONDI PIATTI

Maiale in agrodolce thailandese

LUOGO: [Asia](#) / [Thailandia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 2 tazze di maiale magro affettato sottile
- farina
- olio per friggere
- ¼ di tazza di strutto
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 cipolla pelata e affettata
- 4 peperoncini verdi piccanti tagliati a striscioline sottili
- 8 cetrioli pelati e tagliati fini
- 4 pomodori tagliati a pezzetti
- ½ tazza di brodo
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini d'aceto
- 4 cucchiaini di salsa di soia.

PREPARAZIONE

- 1 Infrinate il maiale e passatelo in olio ben caldo, passateli su un pezzo di carta assorbente

per eliminare l'unto in eccesso; teneteli in caldo. Scaldate in un'altra padella $\frac{1}{4}$ di tazza di strutto, fatevi leggermente dorare l'aglio, poi unite la cipolla, i peperoncini, i pomodori e il maiale, bagnate con brodo e cuocete 5 minuti a calore medio. Unite zucchero, l'aceto, la salsa di soia, sale a piacere; portate a bollore, togliete dal fuoco, servite caldo.