

SECONDI PIATTI

Maiale in agrodolce cinese

LUOGO: [Asia / Cina](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se c'è una cosa che piace sempre tutti quando si va al ristorante etnico è il maiale in agrodolce cinese. Un secondo piatto che può essere benissimo rifatto in casa e che di certo vi verrà benissimo, se seguirete i nostri consigli. Il sapore del maiale si sposa in maniera perfetta con quello agrodolce e insieme danno vita a un mix eccellente di sapori. Inoltre questo tipo di cottura rende la carne tenerissima il che rende il piatto finale ancora più saporito! Ma in effetti una volta che si impara a farli in casa questi piatti perché spendere tanti soldi al ristorante, quando inoltre si può scegliere la materia prima? Ecco provateci e di certo sarà un successo e se cercate qualche altro piatto per un

menù tutto asiatico, provate anche i [noodles alle verdure](#), sono ottimi!

INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE 500 gr

PEPERONI VERDI 2

MAIZENA 2 cucchiaini da tavola

SALSA DI SOIA 2 cucchiaini da tavola

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da
tavola

SALE

OLIO DI SEMI

PREPARAZIONE

1 Tagliate il maiale a dadi di 1-2 cm.

Rimuovete i semi, affettate sottilmente i peperoni ed uniteli alla salsa di soia e alla maizena; aggiustate di sale.



- 2 Fate scaldare in una padella o un wok dell'olio di semi e rosolatevi il maiale a fuoco vivace, girando continuamente per due minuti, quindi toglietelo dal fuoco.



- 3 Fate soffriggere brevemente un peperoncino nella stessa wok utilizzata per rosolare la carne, quindi unitevi il composto di peperoni e fate rosolare per circa 40 secondi mescolando continuamente; regolate di sale.



4 Aggiungete, a questo punto, la carne, fatela rosolare mescolando continuamente per 10 secondi.



5 Unite, quindi, lo zucchero e l'aceto e fate scuocere per gli ultimi 10 secondi; servite.

