

SECONDI PIATTI

Maiale in agrodolce Porc Aigre Doux

LUOGO: *Africa* / *Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: + 20 MINUTI DI MARINATURA



Se amate abbinare gusti e sapori sempre diversi vi consigliamo di provare la ricetta del maiale in agrodolce Porc Aigre Doux, una versione facile, saporita e gustosa per preparare un piatto diverso dal solito. Il maiale viene certamente esaltato con questo sapore e anzi assume un carattere preciso ma non invadente! Provate la ricetta e se amate questo stile, vi proponiamo di realizzare anche la ricetta delle [cipolline](#) in agrodolce, troppo saporite

cucchiaini da tavola

SUCCO D'ARANCIA 2 cucchiaini da tavola

SALSA DI SOIA 1 cucchiaino da tavola

FARINA 1 cucchiaino da tavola

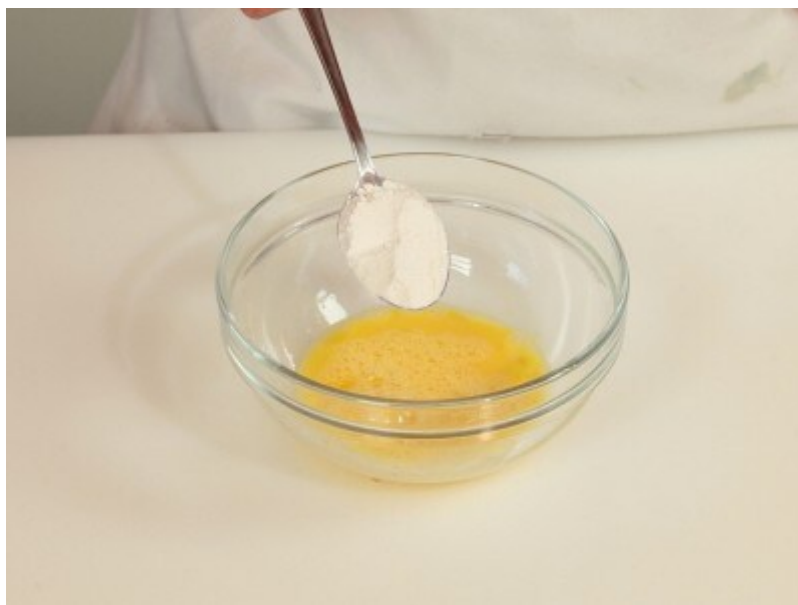
OLIO DI SESAMO 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Insaporite i cubetti di maiale con il sale e il brandy (o whisky) e lasciateli marinare per almeno 20 minuti.



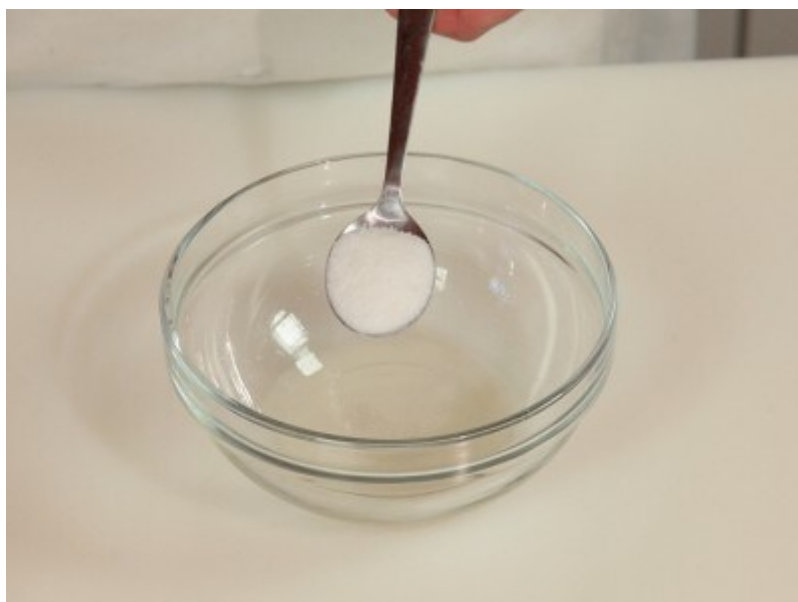
- 2 Amalgamate l'uovo sbattuto con la farina di grano e quella bianca, fino ad ottenere una crema soffice e senza grumi.



- 3 Passate i cubetti di maiale nella pastella all'uovo e mescolate affinché tutti i cubetti ne siano ben coperti.



4 Miscelate gli ingredienti della salsa in una ciotola.





- 5** Scaldate l'olio per frittura in un wok fino al punto di ebollizione. Aggiungete i cubetti di maiale e friggeteli, dovranno risultare ben cotti e dorati.



6 Rimuovete i pezzi di maiale e fateli asciugare dall'olio in eccesso su di un foglio di carta assorbente.

Togliere l'olio dal wok, eccetto che per un cucchiaino. Riscaldare nuovamente il wok fino al punto di ebollizione dell'olio, e fatevi soffriggere per un minuto le cipolle novelle e la salsa agrodolce.





7 Riunite il maiale al wok e mescolate bene.



8 Servite il maiale con riso e verdura saltata.

CONSIGLIO

Posso farlo anche con gli straccetti di manzo?

Sì verrà ottimo lo stesso!

La marinatura è necessaria?

Sì perché serve a ingentilire il sapore rustico del maiale.

