

SECONDI PIATTI

Maiale in agrodolce

di: *Cookaround*

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*



INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE a cubetti di 2,5 cm - 1 kg

BRANDY oppure whisky - 1,5 cucchiari da tavola

UOVA 1

FARINA 1 cucchiario da tavola

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA 1 cucchiario da tavola

OLIO DI ARACHIDI 600 ml

CIPOLLOTTI 2

SALE 1 cucchiario da tè

PER LA SALSA

ACETO BIANCO 3 cucchiari da tavola

ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola

SALE ½ cucchiari da tè

CONCENTRATO DI POMODORO 2

cucchiari da tavola

SUCCO D'ARANCIA 2 cucchiari da tavola

SALSA DI SOIA (SHOYU) 1 cucchiario da
tavola

FARINA 1 cucchiario da tavola

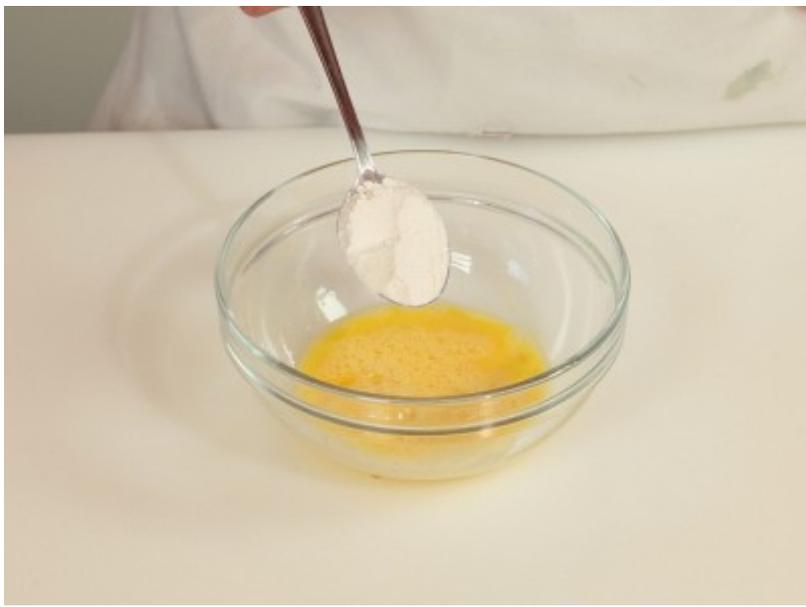
OLIO DI SESAMO 1 cucchiario da tè

PREPARAZIONE

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



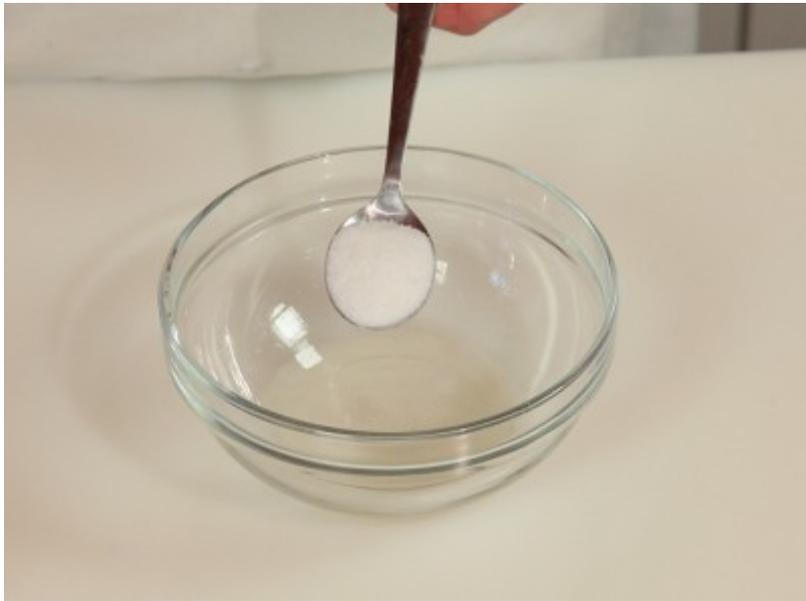
- 2 Amalgamate l'uovo sbattuto con la farina di grano e quella bianca, fino ad ottenere una crema soffice e senza grumi.



- 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 friggere 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 cucchiaio. 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.