

SECONDI PIATTI

## Maiale stufato nel coccio

LUOGO: Asia / Singapore

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

- 450 g di maiale
- 1 cucchiaio di pasta di tamarindo
- 2 cucchiaini di olio d'arachidi.

### PER LA MARINATA

- 2 cucchiaini di salsa d'ostrica
- 2 cucchiaini di salsa di soia leggera
- 1 cucchiaio di salsa di soia scura
- 1 cucchiaio di pasta di fagioli neri
- 1 cucchiaio di olio di sesamo
- 1 cucchiaino di vino Shao Shin
- pepe
- 1 cucchiaino di aglio tritato
- 1 cucchiaino di farina di mais.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate il maiale in cubi e aggiungetelo al composto della marinata. Mettete il tutto da parte per circa 30 minuti.

Scaldate il wok e aggiungetevi 2 cucchiai di olio d'arachidi. Soffriggete per 3 minuti il maiale marinato.

Trasferite il maiale soffritto nel coccio e aggiungetevi la pasta di tamarindo e una tazza d'acqua.

Coprite il coccio e fate sobbollire per 1-2 ore o fino a che la carne risulti tenera e la zuppa si sia addensata.

Servite caldo accompagnato a riso bianco.