

PRIMI PIATTI

Pasta pechinese Cha Chiang Mein

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 3 cucchiaini di olio vegetale
- 1 cipolla media
tritata finemente
- 2 fette di radice di zenzero
sbucciata e sminuzzata
- 1 spicchio d'aglio
schiacciato
- 225gr di maiale sminuzzato
- ½ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaio di pasta di fagioli gialli
- 1 cucchiaio di brodo di pollo
- 1 ½ cucchiaini di farina di grano
- 1 cucchiaio d'acqua
- 450gr di pasta all'uovo
lessata fino a che diventa tenera e scolata
- ½ cetriolo
tagliato a strisce
- 3 cipolle novelle
tagliate in sezioni da 2
5cm

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'olio in un wok, quindi aggiungere le cipolle, lo zenzero e l'aglio, quindi soffriggere per circa 1 minuto. Aggiungere il maiale sminuzzato, insieme al sale, alla pasta di fagioli gialli e la salsa di soia, e lasciar sobbollire sul fuoco per 3-4 minuti. Aggiungere il brodo e cuocere per altri 3-4 minuti. Miscelare la farina di grano con l'acqua, quindi incorporare e mescolare sul fuoco finché la salsa non si è addensata. Mettere la pasta su di un piatto da portata caldo e versarci sopra la salsa di carne. Disporre il cetriolo affettato e le cipolle novelle intono alla pasta e servire immediatamente.