

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Piatto pechinese di verdura con salsa

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

2 cucchiai di olio vegetale
75gr maiale sminuzzato
3 cucchiai di brodo di pollo
1 cucchiaio di vino cinese o sherry secco
un pizzico di sale
un pizzico di zucchero
un pizzico di MSG
3 funghi cinesi secchi
immersi per 20 minuti
scolati
senza gambo e infine sminuzzati
75gr di pasta di amido di piselli
immersa per 5 minuti e scolata
75gr di germogli di bamboo
tritati finemente

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'olio in un wok, quindi aggiungere il maiale sminuzzato. Soffriggere fino a che il maiale cambia colore e sia abbastanza cotto, quindi aggiungere il brodo di pollo, il vino cinese, il sale, lo zucchero e MSG. Mettere nell'olio, quindi aggiungere i funghi, la pasta, i germogli di bamboo, le orecchiette, il cavolo cinese e i germogli di fagiolo. Soffriggere il tutto per circa 5 minuti quindi scolare la salsa in una ciotola e tenerla calda.
Scaldare una casseruola unta e versarci le uova sbattute a coprire leggermente la casseruola. Cuocere gentilmente finché diventi leggermente dorata sotto, quindi voltare e cuocere per 1-2 minuti per parte. Estrarre e ricoprire di verdura ricoprendoli completamente. Questa verdura può essere servita con pancake come anche per l'anatra pechinese.

NOTE

Tempo di preparazione: 15 minuti Tempo di cottura: circa 12 minuti