

SECONDI PIATTI

Piedini di maiale alla chin

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

3 piedini di maiale
6 cucchiaini di salsa di soia
2 cucchiaini di olio di sesamo
peperoncino rosso secco
1 cucchiaino di zucchero
mezzo bicchiere di vino rosso secco
olio di semi.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire bene i piedini e bruciar via i peli, mettere questi piedini spaccati ognuno in quattro parti in una pentola di acqua bollente per un minuto, buttar via l'acqua. Nella stessa pentola mettere i piedini, il vino a fuoco vivace, far evaporare un po' per mezzo minuto, aggiungere un quarto di acqua e la salsa di soia. Coprite bene. Cuocere a fuoco basso per un'ora. A parte preparare l'olio di peperoncino macinando fine del peperoncino secco a volontà, poi vi si serve sopra olio di semi bollente e si lascia riposare per almeno 10 minuti. Aggiungere un cucchiaino di questo olio di peperoncino e lo zucchero. Cuocere a fuoco

basso per un'altra ora e aggiungere l'olio di sesamo; a fuoco medio, scoperto, girando, cuocere per 3-4 minuti. Servire subito.