

SECONDI PIATTI

# Polpette di carne di Pechino

---

LUOGO: *Asia / Cina*

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

---



Foglie di lattuga  
1 arancia o limone  
affettate finemente.

## PREPARAZIONE

**1** In una casseruola miscelare insieme i maiale, i funghi cinesi, i gamberi, le cipolle, lo zenzero e le uova. Aggiungere a questi il vino cinese, l'MSG, l'olio di sesamo, sale e farina di grano. Miscelare bene il tutto, quindi farne delle piccole polpette usando circa 2 cucchiaini per polpetta.

Scaldare l'olio in un wok a 180°C o finché un cubetto di pane si abbrustolisca in 30 secondi, quindi introdurre le polpette di carne. Friggere fino a doratura completa, quindi rimuovere con un cucchiaio forato e scolare su di un foglio di carta da cucina. Servire su di un letto di foglie di lattuga, ornate con delle fettine sottili di limone o arancia.

## NOTE

Tempo di preparazione: 20 minuti, più l'immersione Tempo di cottura: circa 5 minuti