

SECONDI PIATTI

# Polpette di maiale dorate

LUOGO: Asia / Cina

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



## INGREDIENTI

- 2 porri
- 3 fette sottili di zenzero
- 500 g di carne di maiale tritata
- 1 cucchiaio di sakè
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 1 uovo battuto
- 1 cucchiaio di maizena
- ½ cucchiaino di sale
- 1 tazza di olio
- 120 g di crescione.

## PER LA PASTELLA

- 3 cucchiaini di maizena
- ¼ di tazza di acqua.

## PREPARAZIONE

**1** Tritate finemente porri e zenzero. Riunite in una terrina tutti gli ingredienti tranne l'olio, il crescione e la pastella (che si prepara semplicemente aggiungendo, poco per volta, l'acqua alla maizena battendo bene per non formare grumi) e mescolate bene così da avere un composto omogeneo. Dividetelo in 12 porzioni, di ciascuna fate una polpetta tonda. Preparate la pastella; scaldate l'olio in una padella per friggere, immergete le polpette nella pastella e friggetele nell'olio per 4 minuti circa, o finché sono ben dorate da tutte le parti. Sgocciolatele, passatele su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso, accomodatele in un piatto di servizio sopra uno strato di crescione. Servite caldo.