

ANTIPASTI E SNACK

Pomodori ripieni di carne Ping pot nhoat sach

LUOGO: [Asia](#) / [Cambogia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 250g di carne di maiale o pollo macinata
- 2 grossi pomodori sodi
- ¼ tazza di pasta di fagioli già lasciata in ammollo nell'acqua e spezzettata
- ¼ tazza di funghi neri immersi in acqua tiepida e sminuzzati
- ¼ tazza di cipolle verdi sminuzzate
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 cucchiaino di zucchero
- ½ cucchiaino di salsa di soia
- ¼ cucchiaino di pepe nero
- 3 cucchiaini di olio

PREPARAZIONE

1 Tagliare i pomodori a metà e svuotarli di tutti i semi, sciacquarli e scolarli dall'acqua in eccesso e metterli da parte. Miscelate l'aglio, la cipolla la pasta e i funghi neri in una ciotola. Marinare la carne con zucchero, salsa di soia, salsa di pesce e pepe nero e mescolare bene. Riempire i pomodori con la carne marinata. Scaldare una padella antiaderente a temperatura media. Quando la padella è ben calda aggiungere l'olio e metterci i pomodori ripieni con l'apertura verso il basso. Quando la carne è ben dorata da quel lato, togliere il pomodoro e far cuocere la carne anche dall'altra parte fino a doratura. Quando la carne è pronta rimettere i pomodori come un cappuccio sul ripieno. Ora girare il pomodoro con l'apertura verso l'alto. Cuocere il pomodoro per qualche minuto. Rimuovere i pomodori dalla padella e disporli su di un piatto a testa in giù. Servirli caldi come contorno insieme al riso o come antipasto.

NOTE

I pomodori ripieni di carne di maiale macinata, pasta di fagioli e funghi neri, fritti fino a doratura costituiscono un piatto molto gustoso. Praticamente si possono fare i pomodori ripieni con qualsiasi tipo di carne: maiale, pollo, tacchino, gamberi o pesce.