

SECONDI PIATTI

# Rognone di maiale fritto

---

LUOGO: *Asia / Cina*

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

---



1 cucchiaio di aceto di vino

2 cucchiaini di salsa di soia

1 cucchiaio di brodo di pollo

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare ciascun rognone in due per la lunghezza, togliere la pelle e la parte centrale. Incidere la superficie di ciascun rognone con un disegno ad incroci, quindi tagliare in pezzi di circa 8 pezzi. Ricoprire i rognoni con del sale e metà della farina di grano. Scaldare 2 cucchiaini di olio in un wok fino a che inizi a fumare, quindi versarci i pezzi di rognone. Questo dovrebbe arricciarsi immediatamente come a formare dei fiori. Rimuovere con un cucchiaio forato e tenere al caldo.  
Scaldare l'olio rimanente nel wok e aggiungere la cipolla, lo zenzero e l'aglio. Miscelare insieme per qualche secondo quindi incorporare le orecchiette, le radici di bamboo, le castagne d'acqua, il cavolo e l'aceto. Cuocere insieme per 1 minuto.  
Miscelare la farina di grano rimanente con la salsa di soia e il brodo di pollo. Aggiungere al wok per addensare la salsa. Portare nuovamente ad ebollizione e far riscaldare i fiori di rognone. Servire immediatamente.

### NOTE

Tempo di preparazione: 20 minuti, più il tempo di immersione Tempo di cottura: 5 minuti