

SALSE E SUGHI

Salsa Shantung

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 2 spicchi d'aglio
tritate finemente
- 2 peperoncini tritati finemente
- 2 cipolle novelle
tritate finemente
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di olio di sesamo
- 2 ½ cucchiaini di brodo di pollo
- ½ cucchiaino di sale
- un pizzico di MSG
- 3 cucchiaini di sherry secco
- 2 cucchiaini di aceto bianco
- ½ cucchiaio di olio di peperoncino rosso.

PREPARAZIONE

1 Scaldare il wok, quindi aggiungere l'aglio, i peperoncini, le cipolle, lo zucchero e l'olio di sesamo. Soffriggere per 1 minuto, quindi aggiungere il brodo di pollo, il sale, l'MSG, lo sherry e l'aceto. Mescolare a fuoco medio fino a che inizi a bollire per circa 20 secondi. Versare la salsa sopra il pollo sminuzzato e spruzzarci sopra, alla fine, l'olio di peperoncino rosso.

NOTE

Tempo di preparazione: 10 minuti Tempo di cottura: 1-2 minuti