

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Stufato di cavolo bianco

LUOGO: *Asia / Cina*

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



INGREDIENTI

- 2 cucchiai di olio vegetale
- 1 grosso cavolo cinese tagliato grossolanamente in 8 pezzi
- 1 cucchiaino di sale
- 2 fette di radice di zenzero sbucciata
- 25gr di gamberetti secchi lasciati in ammollo per 20 minuti e scolati
- un pizzico di MSG
- 1 cucchiaio di farina di grano
- 2 cucchiai di vino bianco

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'olio in una casseruola e aggiungere i pezzi di cavolo. Cospargerli con sale. Girare il cavolo per coprirlo di olio e aggiungere lo zenzero, i gamberi secchi e metà del brodo di pollo. Coprire e far sobbollire leggermente per 15 minuti.

Miscelare insieme il MSG, la farina di grano e il brodo rimanente e versare il tutto sui pezzi di cavolo. Aggiungere il vino e voltare il cavolo delicatamente per coprirlo con la salsa ma senza romperlo. Sobbollire per 5 minuti.

Estrarre delicatamente i pezzi di cavolo e disporli su di un piatto da portata il più vicino possibile alla salsa e servire

NOTE

Tempo di preparazione: 5 minuti Tempo di cottura: 20 minuti