

SECONDI PIATTI

Costine di maiale al vapore con zenzero

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: *10 MINUTI DI MARINATURA*



Le costine di maiale al vapore con lo zenzero sono un secondo piatto decisamente orientale, gli ingredienti con i quali si prepara sono molto esotici.

Una specifica in più mi sento di darla per quanto riguarda i fagioli neri fermentati, lo so che molti di voi non ne conoscono nemmeno l'esistenza e mi sento di rassicurarvi perchè li ho appena scoperti anch'io!

In realtà sono fagioli di soia sottoposti al processo di

fermentazione e sono molto diffusi ed utilizzati in tutta la cucina asiatica, specialmente quella cinese. Questi fagioli conferiscono al piatto una sapidità molto accentuata, per questo motivo spesso si utilizzano sciacquati.

Provate anche le [costine di maiale al forno con salsa barbecue](#), deliziose!

Vi assicuriamo che con questo ingrediente speciale il vostro piatto avrà una marcia in più e i vostri ospiti si leccheranno le dita!

INGREDIENTI

COSTINE DI MAIALE (SPARERIBS) 800 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE in fiocchi - 1 cucchiaio da tè
ZENZERO 1 pezzo - 8 cm
AGLIO tritato - 1,5 cucchiari da tavola
SALSA DI SOIA 1,5 cucchiari da tavola
AMIDO DI TAPIOCA sostituibile con la maizena - 2 cucchiari da tavola
CIPOLLOTTI solo la parte verde -
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola
FAGIOLI NERI FERMENTATI 2 cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Se avete acquistato una costata intera, dividete le costine tagliandole in mezzo alle ossa e dividetele a metà qualora fossero troppo lunghe.





- 2 Trasferite la carne in una pirofila o una ciotola sufficientemente grande, aggiungete l'aglio, la salsa di soia, lo zucchero, un pizzico di sale, il peperoncino, i fagioli fermentati e l'amido di tapioca o la maizena.

Lasciate marinare la carne per una decina di minuti.







3 Accendete il fuoco sotto la pentola con dell'acqua per la cottura al vapore e mentre aspettate che prenda bollore, affettate lo zenzero.





- 4 Trasferite la carne con la sua marinatura in una pirofila adatta ad entrare nella vaporiera, quindi cospargete il tutto con fettine di zenzero.



- 5 Ponete la pirofila nel cestello della vaporiera e incoperchiate. Lasciate cuocere per 30 minuti al vapore.



6 Una volta terminato il tempo di cottura, servite le costine di maiale con tutto il sughetto e aggiungendo, solo alla fine, la parte verde del cipollotto affettata molto finemente.

