

SECONDI PIATTI

Costolette di maiale in salsa di caramello



Se vi piacciono le ricette particolari e amate ritrovare nei vostri piatti qualcosa di simpatico e sfizioso le Costolette di maiale in salsa di caramello è la ricetta giusta che fa per voi. Un secondo piatto di carne che diventa piatto unico grazie alla presenza del riso, ma qualora voleste potrete servire anche solo la carne. Semplici da fare sono in secondo di carne che stupisce e sorprende.

Buono, semplice e saporito questo piatto con la carne di maiale conquisterà anche i palati più difficili!

Una ricetta che strizza l'occhio ai sapori orientali e che è perfetta quando avete in mente di fare un piatto particolare per sorprendere i vostri cari.

Provate questa versione e se vi piacciono le ricette asiatiche provate anche:

[maiale in agrodolce cinese](#)

[gamberi pastellati in agrodolce](#)

[gamberetti in salsa thai](#)

INGREDIENTI

COSTOLETTE DI MAIALE tagliate in

sezioni da circa 3 cm - 1 kg

ANICE STELLATO 1

ZENZERO FRESCO 3 fette

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ZUCCHERO DI CANNA 30 gr

SALSA DI SOIA LEGGERA 30 ml

VINO CINESE 20 ml

ACETO DI RISO 30 ml

SEMI DI SESAMO BIANCO

CIPOLLOTTO 1

SALE

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare questa ricetta per prima cosa tagliate le costolette in sezioni da 3 cm Mettete in acqua bollente e sbollentate per 5 minuti.

Scolare e sciacquate sotto l'acqua corrente.

Asciugate la carne con carta da cucina.



2 Aggiungete l'olio e lo zucchero nel wok in modo uniforme a fuoco basso.





3 Una volta che lo zucchero si è sciolto, incorporare le costine di maiale.

Fate saltare il tutto in modo da amalgamare i sapori.

Unite la salsa di soia, il vino e l'aceto e mescolate per assicurarsi che le costole siano ben ricoperte.

Aggiungete acqua calda quanto basta per coprire le costine di maiale e portare a ebollizione. Aggiungete lo zenzero, il cipollotto e l'anice stellato e un pizzico di sale.

Coprite e lasciate cuocere a fuoco lento per 30-35 minuti finché il maiale non sarà tenero.







- 4 Scoprite e cuocete a fuoco medio per ridurre la salsa finché non si addensa e diventa abbastanza appiccicosa da ricoprire il maiale.

Mescolate una o due volte durante l'operazione.

Togliete lo zenzero, il cipollotto, tenete da parte parte verde e l'anice stellato.



- 5 Servite con i semi di sesamo e guarnite con la parte verde del cipollotto affettato.

