

PRIMI PIATTI

Noodles saltati di Shangai con spinaci e maiale

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *6 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Noodles saltati di Shangai con spinaci e maiale, una vera delizia per coloro che amano la cucina cinese, ma non solo! Sono convinto che questo piatto possa costituire un ottima porta d'ingresso nel variopinto mondo gastronomico cinese.

Si tratta di semplici noodles, ciò che noi chiamiamo pasta, saltati con verdure e della pancetta fresca.

Una preparazione veloce, gustosa e semplicissima da replicare! Un secondo da abbinarci? [Pollo alle mandorle!](#)

INGREDIENTI

- NOODLE CINESI CHOW MEIN 400 gr
- PANCETTA FRESCA 300 gr
- SPINACI 150 gr
- CIPOLLOTTI 1
- CAROTE 1
- MAIZENA 1 cucchiaino da tè
- OLIO DI SEMI 2 cucchiaini da tavola
- SALSA DI SOIA leggera - 4 cucchiaini da tavola
- OLIO DI SESAMO 1 cucchiaino da tè
- ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè
- SALSA DI OSTRICHE 1 cucchiaino da tavola
- ACETO DI RISO 1 cucchiaino da tè
- PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Partite dalla preparazione della pancetta: tagliatela a cubetti o a listarelle piuttosto piccole e mettetela a marinare insieme al vino di riso, un cucchiaio di salsa di soia leggera a disposizione e la maizena.

Mescolate molto bene in modo tale che la pancetta sia completamente rivestita dalla marinata. Mettete da parte ad insaporire.





2 Tagliate la carota a julienne e gli spinaci in modo grossolano.



3 Accendete il wok, scaldatelo molto bene, quindi aggiungete l'olio di semi e lasciate che anch'esso prenda calore. Unite, successivamente la pancetta e fatela rosolare brevemente.

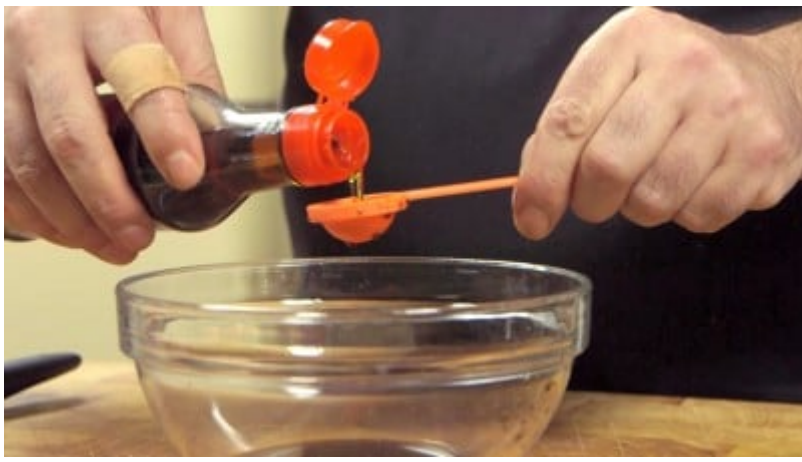
Togliete la pancetta dal wok e rimettete quest'ultimo sul fuoco.





- 4 Mentre la pancetta rosola, preparate il condimento dei noodles unendo e mescolando in una ciotola la salsa di soia leggera rimasta, l'olio di sesamo, lo zucchero, la salsa di ostriche, l'aceto di riso e un bel pizzico di pepe bianco.







- 5 Aggiungete al wok le carote e fate saltare brevemente, quindi aggiungete i noodles e mescolate.





6 Dopo qualche istante aggiungete anche gli spinaci e la salsa di condimento preparata in precedenza, quindi mescolate molto bene.



7 Non vi resta che unire il maiale messo da parte e la parte verde del cipollotto tagliata finemente. Date un'ultima mescolata e i noodles sono pronti per essere serviti.



