

PRIMI PIATTI

# Noodles saltati di Shangai con spinaci e maiale

di: *Cookaround*

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.

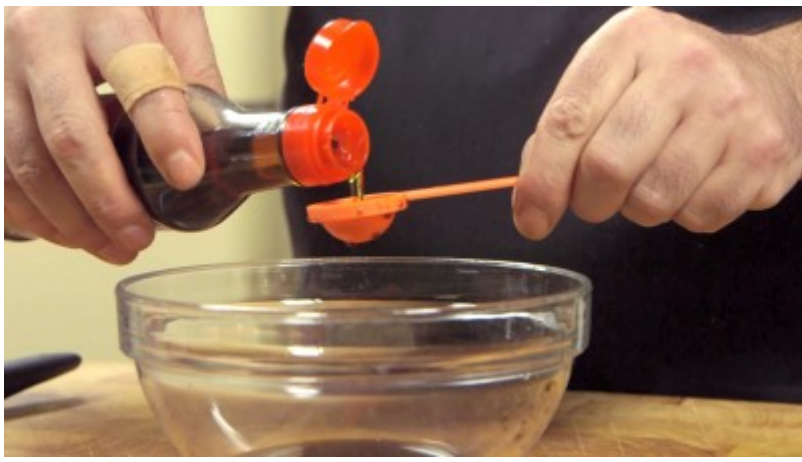
Togliete la pancetta dal wok e rimettete quest'ultimo sul fuoco.





- 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.





