

SECONDI PIATTI

Pancetta speziata in stile dello Sichuan

LUOGO: [Asia / Cina](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La pancetta speziata in stile dello Sichuan, un secondo piatto colorato, saporito e sicuramente etnico...

Lo Sichuan è una regione della Cina, il suo nome significa letteralmente "quattro fiumi" ed infatti è una regione attraversata da diversi fiumi, tanto per intenderci è anche la regione dei panda giganti poichè proprio qui trovano il loro habitat naturale.

E se vogliamo fare un aggancio questa regione costituisce l'habitat naturale anche di questa pancetta speziata, tutta da provare!

INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA 500 gr

PEPERONE ROSSO ½

PEPERONE VERDE ½

CIPOLLE 1

ZENZERO pezzi - 2

ANICE STELLATO 1

CIPOLLOTTI 1

OLIO PICCANTE 2 cucchiari da tavola

GERMOGLI DI BAMBÙ ½ tazze

PER LA SALSA

OLIO PICCANTE 2 cucchiari da tavola

FAGIOLI NERI FERMENTATI 2 cucchiari da
tavola

SALSA DI SOIA SCURA 1 cucchiaino da
tavola

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco aromatizzandola con l'anice stellato e lo zenzero.



2 Dedicatevi, ora, alla pancetta: rimuovete la cotenna e fatela bollire nell'acqua aromatizzata a bollore per una decina di minuti.





3 A questo punto dovrete scolare la pancetta ed affettarla sottilmente.



4 Accendete il wok, fatevi scaldare l'olio piccante e aggiungete la pancetta che dovrà rosolare a dovere diventando croccante.



5 A parte preparate la salsa mescolando l'olio piccante, la salsa di soia scura ed i fagioli fermentati.





- 6 Togliete la carne croccante dal wok, rimuovete il grasso in eccesso e fatevi saltare i peperoni, i germogli di bambù e la cipolla.





- 7** Quando la verdura sarà ben insaporita, aggiungete nuovamente la carne. Unite anche la salsa preparata in precedenza e mescolate molto bene.



- 8** Affettate sottilmente la parte verde del cipollotto ed unitela alla preparazione.

Servite la pancetta speziata ancora ben calda.

