

SECONDI PIATTI

Carne tritata alla cinese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

POLPA DI MANZO tritata - 500 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO finemente tritati - 2
CIPOLLE tritate grossolanamente - 1 tazza

INGREDIENTI PER LA SALSA

SALSA DI SOIA (SHOYU) 4 cucchiari da
tavola
MAIZENA 1 cucchiaino da tavola
ACQUA ½ tazze
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè
SALE ½ cucchiari da tè

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola tutti gli ingredienti elencati per la salsa ed emulsionateli fino a che risulti una salsa omogenea.





- 2** In un wok, scaldate l'olio a fuoco vivace, quindi unitevi aglio e cipolla e soffriggeteli per due minuti.



- 3** Unite, quindi, la polpa di manzo tritata e soffriggete anch'essa per due minuti, sminuzzandola con un cucchiaio affinché non rimangano dei grumi grandi di carne.



- 4 Incorporate, a questo punto, la salsa preparata precedentemente e cuocete sempre a fuoco vivace per un altro minuto, mescolando costantemente. La salsa dovrebbe prendere bollore ed addensarsi.



- 5 Togliete il wok dal fuoco e servite la carne con del riso bollito.