

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Germogli di bambù con funghi cinesi

LUOGO: Asia / Cina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 7 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

GERMOGLI DI BAMBÙ 2 tazze

FUNGHI 8 cinesi) - 12

ZENZERO sottili - 2 fette

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

INGREDIENTI PER LA SALSA

SALSA DI SOIA 2 cucchiari da tavola

MAIZENA 2 cucchiari da tè

ACQUA ½ tazze

SALE ¼ cucchiari da tè

ZUCCHERO ½ cucchiari da tè

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate i germogli di bambù, in senso perpendicolare alla lunghezza, a fettine di 4 millimetri circa.

Coprite i funghi con acqua calda e lasciateveli immersi per 15 minuti o finché sono teneri; gettate i gambi.



- 2 Preparate la salsa, riunendo tutti gli ingredienti e mescolando bene.





3 Scaldate l'olio a calore medio in una wok, unite lo zenzero e, dopo che questo ha fritto per un minuto, i funghi e i germogli di bambù, che friggerete per un altro minuto, mescolando.





4 Aggiungete la salsa e dopo averla portata a leggero bollore cuocete altri 5 minuti.



5 Togliete dal fuoco, servite caldo.