

SECONDI PIATTI

Maiiale a fettine con pasta di fagioli gialli

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 225gr di filetto di maiale fatto a striscioline
- 2 bianchi d'uovo
- 25gr di farina di grano
- ½ cucchiaino di sale
- 600ml di olio vegetale
- 1 cucchiaio di pasta di fagioli gialli
- 1 cucchiaio di vino cinese o di sherry secco
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di olio di sesamo
- 2 cipolle novelle tagliate in pezzetti lunghi
2
5cm

PREPARAZIONE

1 Miscelare il maiale sminuzzato con i bianchi d'uovo, la farina di grano e il sale e miscelare tutto insieme.

Scaldare l'olio in un wok fino a che inizia a fumare e aggiungere il maiale. Soffriggere per circa 2 minuti, quindi rimuovere con un cucchiaio forato e scolare.

Buttare la maggior parte dell'olio, lasciando circa 1 cucchiaio per ricoprire il fondo.

Riscaldare il wok e aggiungere la pasta di fagioli gialli, il vino e lo zucchero. Mescolare tutto insieme e aggiungere l'olio di sesamo. Rimettere il maiale, aggiungere le cipolle novelle e miscelare insieme e servire immediatamente.

NOTE

Tempo di preparazione: 10 minuti Tempo di cottura: 3-4 minuti