

SECONDI PIATTI

# Maiale bollito

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Corea del Sud*

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



## INGREDIENTI

1 kg di carne di maiale  
4 tazze di acqua bollente  
2 cucchiaini di sale  
 $\frac{1}{4}$  di tazza di salsa di soia  
salsa di soia all'aceto.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete la carne di maiale in una pentola, con l'acqua bollente e il sale e cuocetela a fuoco dolce finché è quasi tenera; aggiungete la salsa di soia e cuocete per altri 20 minuti. Scolate dal brodo, fate raffreddare completamente, tagliate a fette sottilissime e servite con salsa di soia all'aceto.