

SECONDI PIATTI

## Maiale con bambu

LUOGO: Asia / Cina

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



### INGREDIENTI

3 etti di lombo di maiale misto grasso  
1 scatola di bambu  
1 cucchiaio di salsa di soia  
2 cucchiari di sherry secco  
1 cucchiaino di zucchero  
aglio spremuto  
pepe bianco macinato fine al momento  
1 cucchiaio di fecola di patate  
olio di semi.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la carne a striscioline, infarinarla e marinarla con lo sherry e il resto. A parte si taglia il bambu a fette fini a becco di flauto, e si fa rosolare in una padella con olio a fuoco vivace; aggiungere la salsa di soia, cuocere per 2 minuti girando e togliere dal fuoco. Con altro olio caldo a fuoco vivace, rosolare la carne per un minuto e mezzo mescolando continuamente, aggiungere il bambu, mescolare per venti secondi con fuoco vivace e

spegner.