

SECONDI PIATTI

# Rognone di maiale fritto

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Asia / Cina*

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

---



## INGREDIENTI

225gr di rognone di maiale  
½ cucchiaino di sale  
1 cucchiaio di farina di grano  
4 cucchiari di olio vegetale  
1 cipolla novella  
tritata finemente  
1 fetta di radice di zenzero  
sbucciata e tritata finemente  
1 spicchio d'aglio  
schiacciato  
10gr di orecchiette (funghi) secche  
immerse per 20 minuti e scolate  
50gr di radici di bamboo  
affettate finemente  
50gr di castagne d'acqua in scatola  
scolate e affettate finemente  
100gr di cavolo  
spinaci o lattuga  
tagliati in strisce da 2  
5cm e scottate

1 cucchiaio di aceto di vino

2 cucchiari di salsa di soia

1 cucchiaio di brodo di pollo

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare ciascun rognone in due per la lunghezza, togliere la pelle e la parte centrale. Incidere la superficie di ciascun rognone con un disegno ad incroci, quindi tagliare in pezzi di circa 8 pezzi. Ricoprire i rognoni con del sale e metà della farina di grano. Scaldare 2 cucchiari di olio in un wok fino a che inizi a fumare, quindi versarci i pezzi di rognone. Questo dovrebbe arricciarsi immediatamente come a formare dei fiori. Rimuovere con un cucchiaio forato e tenere al caldo.  
Scaldare l'olio rimanente nel wok e aggiungere la cipolla, lo zenzero e l'aglio. Miscelare insieme per qualche secondo quindi incorporare le orecchiette, le radici di bamboo, le castagne d'acqua, il cavolo e l'aceto. Cuocere insieme per 1 minuto.  
Miscelare la farina di grano rimanente con la salsa di soia e il brodo di pollo. Aggiungere al wok per addensare la salsa. Portare nuovamente ad ebollizione e far riscaldare i fiori di rognone. Servire immediatamente.

## NOTE