

¼ di cucchiaino di sale

radici di coriandolo

pepe nero

aglio

aceto

succo di limone

salsa di soia

peperoncini piccanti tagliati a listarelle

foglie di coriandolo sotto aceto.

PREPARAZIONE

- 1 Bagnate la cotenna di maiale con qualche goccia di succo di limone, strizzatela dolcemente, lavatela in acqua calda. Versate acqua calda sulla carne di maiale e sui gamberetti; scolate bene. Nettare i germogli di fagiolo e cuoceteli leggermente in acqua bollente. Tagliate i wun sen in pezzetti corti, cuoceteli in acqua bollente, scolateli. Cuocete in acqua bollente i funghi, che avrete prima tenuto immersi in acqua fredda finché siano ben gonfi, scolateli. Riunite tutti questi ingredienti in un insalatiera; unite la seppia, il pollo, l'aglio, i cetrioli, la rapa, le uova dose, le listarelle di frittata, le foglie di menta. In un altro recipiente pestate insieme coriandolo, pepe, aglio, sale e bagnate con aceto, succo di limone, salsa di soia, mescolando bene. All'ultimo momento, prima di servire, versate quella salsa sugli ingredienti riuniti nell'insalatiera, mescolate, servite guarnendo con fettucine di peperoncino e foglie di coriandolo.