

SECONDI DI CARNE

Carne di maiale alla cinese

Origine: Cina

DOSI

3 persone

Ingredienti per 3 persone

Riso a chicchi lunghi	300 g
Filetto di maiale	200 g
Olio di soia (o olio d'oliva)	
Cipolle bianche	2
Aglio	4 spicchi
Peperoni	2
Funghi cinesi (o funghi champignon)	100 g
Bambù	alcuni germogli
Salsa di soia	3 cucchiaini
Aceto di vino	

Preparazione

- 1 Fate bollire il riso in tanta acqua bollente salata per non più di 10 minuti. Scolatelo e passatelo sotto il getto d'acqua fredda per fermare la cottura.
- 2 Conditelo con 2 cucchiaini di olio. In una larga padella tipo wok fate scaldare l'olio nel quale farete rosolare a fuoco dolce le cipolle a rondelle e l'aglio a tocchetti.
- 3 Aggiungete la carne di maiale tagliata a striscioline medie e irroratela con la salsa di soia e l'aceto.
- 4 Subito dopo la carne aggiungete i peperoni a quadretti, i funghi tagliati sottili e i germogli di bambù a falde intere. Aggiustate di sapore con il dado e lo zucchero.
- 5 Verso fine cottura amalgamate al composto il curry e irrorate con il latte che farete consumare finché avrà assunto la consistenza di salsa semi liquida.
- 6 Distribuite il riso in piatti piani individuali e cospargete con il composto molto caldo. Si può sostituire il maiale con petto di pollo, o usare gamberetti al posto della carne.