

## CONTORNI

# Spinaci ai germogli di bambù

DOSI

**4 persone**

PREPARAZIONE

**30 min**

COTTURA

**5 min**

## Ingredienti per 4 persone

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| Spinaci                     | 500 g        |
| Funghi cinesi secchi        | 4            |
| Olio d'arachidi             | 4 cucchiaini |
| Zucchero                    | 1 cucchiaino |
| Mirin (o la metà di sherry) | 2 cucchiaini |
| Acqua                       | 1 cucchiaio  |
| Sale                        |              |
| Germogli di bambù           |              |

## Preparazione

- 1 Mondate gli spinaci, eliminate i gambi, lavateli accuratamente e sgocciolateli. Se utilizzate funghi cinesi secchi, portate a ebollizione una piccola casseruola di acqua; mettete i funghi in una ciotola, bagnateli con l'acqua bollente e lasciateli a bagno per trenta minuti; sgocciolateli e risciacquateli sotto l'acqua corrente, strizzateli, eliminate i gambi e tagliate le teste a fettine sottili.
- 2 Scaldate l'olio in un wok o in una padella larga, gettatevi i funghi e i germogli di bambù, fate saltare a fuoco vivace per un minuto, mescolando. Aggiungete gli spinaci e lasciate cuocere per due o tre minuti.
- 3 Aggiungete lo zucchero, salate, bagnate con il mirin o con la miscela di acqua e sherry, mescolate per un minuto. Sgocciolate la preparazione con una schiumarola e versatela in un recipiente caldo. Servite immediatamente.