

SECONDI DI CARNE

Focaccine di maiale al vapore

Origine: Cina

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Maiale macinato	200 g
Farina	250 g
Porro	1
Cipollina	1
Lievito di birra	20 g
Salsa di soia	1 cucchiaio
Zucchero	
Olio di sesamo	
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Aggiungete alla farina, il lievito e un cucchiaio di zucchero e un bicchiere di acqua calda. Lavorate l'impasto e lasciatelo riposare per circa due ore al caldo per farlo lievitare.
- 2 In un recipiente mescolate la carne di maiale, il porro e la cipollina tritati, due cucchiaini di zucchero, un cucchiaio di salsa di soia, un cucchiaino di olio di sesamo e un pizzico di sale.
- 3 Fate marinare per un'ora, quindi friggete nell'olio e lasciate raffreddare. Riprendete a lavorare l'impasto, formate una salsiccia e ricavatene 8 dischi dello spessore di circa 3 centimetri.
- 4 Schiacciate ogni disco con un cucchiaio e riempitelo di ripieno. Pennellate d'olio ogni focaccina, cospargetela di semi di sesamo e cuocetele a vapore per 25 minuti. Servitele calde.