



Bocconcini di maiale in agrodolce



Ingredienti per 4 persone

500 g Lonza di maiale
n° 1 Cipolla
n° 1 Peperone
n° 2 Uova
n° 3 Cucchiaini di fecola
q.b. Olio di semi
q.b. Bicarbonato
q.b. Zucchero
q.b. Sale

Per la salsa

100 g Ananas
q.b. Fecola
q.b. salsa di soia
q.b. Worcester sauce
q.b. ketchup
q.b. aceto bianco
q.b. zucchero
q.b. sale q.b.

Preparazione

1. Affettare la cipolla, tagliare il peperone a listarelle e a pezzetti la carne e l'ananas.
2. Passare la carne prima nelle uova sbattute con poca acqua, un pizzico di bicarbonato, mezzo cucchiaino di zucchero e uno di sale, poi nella fecola.
3. Saltare la carne in padella (sarebbe indicato il wok) con 3 cucchiaini d'olio. Toglietela e friggere la cipolla e il peperone.
4. Sostituire l'olio di cottura con 2 cucchiaini di olio fresco, scaldarlo, unire un cucchiaino e mezzo di aceto, 2 e mezzo di ketchup, uno di Worcester sauce, uno di salsa di soia, 5 di zucchero e un pizzico di sale.
5. Stemperare un cucchiaino di fecola in mezzo bicchierino di acqua, legare la salsa e cuocervi carne, peperone, cipolla e ananas per un minuto.
6. Servite con riso bollito.