



Maiale in agrodolce



Ingredienti per 4 persone

500 g	Lonza di maiale
100 g	Ananas
n° 6	Cucchiaini di olio di semi
n° 3	Cucchiaini di fecola
n° 2	Uova
n° 1	Peperone giallo
n° 1	Cipolla
q.b.	Sale
q.b.	Zucchero
q.b.	Salsa di soia
q.b.	Salsa Worcester
q.b.	Ketchup
q.b.	Aceto di vino

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. Togliere 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.