

Maiale in salsa agrodolce



Ingredienti

Ingredienti

per 6 persone:

1,2Kg di lonza di maiale

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di maizena

6 cucchiaini di olio di soia

3 peperoni

2 porri

6 fette di ananas

per la salsa : 4 cucchiaini di
zucchero

2 cucchiaini di maizena o
fecola sciolta in 8 cucchiaini di
acqua

4 cucchiaini di aceto di vino
rosso

4 cucchiaini di succo di ananas

4 cucchiaini di salsa di soia

4 cucchiaini di sherry

1 cucchiaino di olio di semi.

Preparazione

Preparate la salsa frullando tutti gli ingredienti e facendoli addensare a fuoco basso in una pentola con 1 cucchiaino d'olio. Tagliate la lonza a cubetti di 2cm circa e mescolatela con la maizena e il sale in modo che tutti i pezzi ne siano ben ricoperti. Scaldate nel wok 4 cucchiaini di olio e quando sarà ben caldo, friggete i pezzetti di maiale, per 7-8 min. Una volta cotti toglieteli dal wok e teneteli da parte. Riscaldare ora nel wok gli altri 2 cucchiaini di olio e fatevi saltare a fuoco vivace per 5 minuti i porri ed i peperoni. Aggiungete l'ananas scolato, abbassate la fiamma, versate la salsa agrodolce, mescolate bene e infine aggiungete il maiale. Amalgamando il tutto servite subito.

