

Piatti Cinesi:

- RISO ALLA CANTONESE
- MINESTRA ACIDA
- INVOLTINI PRIMAVERA
- POLLO FRITTO CON NOCI
- GELATO FRITTO

RISO ALLA CANTONESE

Ingredienti per 4 persone:

250 gr riso (perboiled)
200 gr di pisellini già sgranati
100 gr prosciutto cotto a dadini
2 uova
3 cucchiaini olio extravergine oliva
1 cucchiaio di salsa di soia
sale e pepe

Preparazione:

Cuocere i pisellini nella casseruola in acqua salata in ebollizione per 4/5 minuti, poi metterli da parte. Bollire il riso per 10 minuti e farlo raffreddare.

In una padella larga (wok) far scaldare l'olio, versare le uova sbattute con un pizzico di sale e pepe. Strapazzarle mescolando rapidamente con un cucchiaio di legno. Aggiungere il riso preparato, i pisellini, il prosciutto a dadini e fare saltare, facendo insaporire per qualche minuto. Aggiungere la salsa di soia diluita in 4 cucchiaini d'acqua. "Sgranare" il riso e servire caldo.



Note:

Se si usano i gamberetti, cuocerli per 2 minuti ed unirli alla fine. la ricetta originale prevede l'uso di riso a grana lunga (tipo basmati). In questo caso il riso va lavato sotto l'acqua corrente, messo in una pentola con acqua fredda pari al doppio del suo peso, coperto e lessato per circa 15 minuti. L'acqua alla fine deve essere del tutto assorbita. Quindi va sgranato con una forchetta e fatto saltare nel wok insieme agli altri ingredienti.

MINESTRA ACIDA

Ingredienti

150 g di maiale,
4 funghi cinesi,
60 g di tofu,
3 tazze di brodo di pollo,
1,5 cucchiaino di salsa di soia,
2 cucchiaini di sherry,
1 cucchiaino di sale,
½ cucchiaino di pepe,
1,5 cucchiaino di aceto,
2 cucchiaini di maizena,
1 cucchiaio di acqua,
¼ di cucchiaino di glutammato monosodico.

Preparazione

Tagliate il maiale, il formaggio di soia e funghi in filetti lunghi e sottili. Uniteli al brodo che avrete nel frattempo portato a bollire e cuocete piano per 8 minuti. Aggiungete la salsa di soia, lo sherry, il sale, il pepe, l'aceto e la maizena sciolta in 1 cucchiaio d'acqua. Continuate la cottura a fuoco basso finché la minestra è addensata; completatela col glutammato, mescolate, togliete dal fuoco.

Servite caldo.



INVOLTINI PRIMAVERA

Ingredienti

1 confezione di fogli grandi di pasta di riso,
120 g di petto di pollo,
2 cucchiaini di olio,
2 cipollotti finemente tritati,
2 germogli di bambù tritati,
½ peperone rosso tritato,
120 g di germogli di soia,
1 cucchiaio di salsa di soia,
½ cucchiaino di zucchero,
olio per friggere.



Preparazione

Separate i fogli di pasta, tagliateli in 4 quadrati e ricopriteli con un panno. Tagliate il pollo a listarelle. Riscaldare l'olio in una padella e fate cuocere il pollo con i cipollotti, il peperone e i germogli di bambù finché il pollo non è dorato. Aggiungete i germogli di soia e continuate la cottura ancora per un attimo. Incorporate la salsa di soia e lo zucchero mescolando. Lasciate raffreddare. Mettete un cucchiaino di ripieno su ogni foglio di pasta, ricopritelo con un angolo del quadrato, ripiegate i due angoli laterali e infine arrotolate fino a formare un lungo involtino che sigillerete bagnando l'ultimo angolo. Riscaldare l'olio e fate dorare gli involtini, sgocciolateli e asciugateli sulla carta assorbente e serviteli subito con salsa di soia o agrodolce.

POLLO FRITTO CON NOCI

Ingredienti

1/3 di tazza di noci spellate,
1 tazza d'olio,
1 petto di pollo tagliato a dadi,
1 e ½ cucchiaino di maizena,
2 cucchiaini di salsa di soia,
1 cucchiaino scarso di zucchero,
1 cucchiaino di sale,
6 grossi funghi cinesi secchi.



Preparazione

Friggete le noci nell'olio finché sono ben dorate; toglietele dal fuoco e passatele su un pezzo di carta assorbente, ripiegata più volte, per togliere l'eccesso d'unto. Scaldare un po' d'olio in una padella, unite i dadi di pollo e cuocete a fuoco vivace per parecchi minuti, mescolando quasi in continuazione. In una tazza, stemperate la maizena con poca acqua fredda; aggiungete la salsa di soia, lo zucchero e il sale e mescolate bene; versate sul pollo, insieme ai funghi che avrete fatto rinvenire tenendoli per 15 minuti immersi in acqua calda, poi tagliati a dadi. Cuocete mescolando sinché i funghi sono teneri. Togliete dal fuoco, completate con le noci fritte, date un'ultima mescolata. Servite caldo.

GELATO FRITTO

Ingredienti

2 dl di gelato alla vaniglia,
1 uovo,
1 tazza di farina,
¾ di tazza di acqua,
5 tazza d'olio.



Preparazione

Formate 6 grosse palline di gelato e mettetele nel congelatore. Fate una densa pastella con l'uovo, la farina e l'acqua. Immergete le palline di gelato nella pastella, avvolgetele bene e riponetele nel freezer per alcuni giorni. Riscaldare l'olio e immergete per qualche secondo, una alla volta, le palline di gelato finché si dorano. Servitele immediatamente.