



Stinco di maiale stufato

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 45 Min.
Tempo di cottura 3 Ore
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

- 1.2 kg di stinco di maiale
- 6 scalogni
- 75 g di zenzero
- 2 CM di olio di arachidi
- 1 CT di pepe di Sichuan
- 3 anice stellato
- 6 cipollotti cinesi, in alternativa 1 cipollotto
- 50 g di zucchero candito
- 1 l di acqua
- 3 CM di salsa di soia, scura
- 4 CM di salsa di soia, delicata

Mettere lo stinco di maiale in una pentola idonea, coprire con acqua, portare a ebollizione e cuocere per 10 minuti. Con un mestolo forato asportare tutte le impurità sulla superficie dell'acqua. Scolare l'acqua, raffreddare lo stinco di maiale in acqua ghiacciata e asciugarlo tamponando.

Tagliare lo zenzero in pezzi grandi come un pollice, sbucciare gli scalogni e tagliarli a metà.

Scaldare l'olio in una padella, aggiungere i grani di pepe, gli anici stellati, i cipollotti, lo zenzero e gli scalogni e rosolare fino a percepire l'aroma.

Aggiungere lo zucchero candito e metà dell'acqua e cuocere a fuoco basso finché lo zucchero non si è completamente sciolto. Versare il composto nello stampo in porcellana. Aggiungere il resto dell'acqua e le due salse di soia e mescolare. Collocarvi lo stinco di maiale e irrorare con il liquido.

Collocare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda + vapore 120 °C per 3 Ore

Terminata la cottura togliere lo stinco di maiale. Versare la salsa in una pentola filtrandola con un setaccio e ridurla a un quarto.

4 porzioni di spaghetti cinesi
(Yi mein)

peperoncino, per guarnire





cipollotti, per guarnire

anice stellato, per guarnire

Nel frattempo cuocere gli spaghetti cinesi seguendo le istruzioni sulla confezione. Tagliare finemente il peperoncino e i cipollotti.

Servire lo stinco di maiale con la pasta e un po' di salsa, guarnire con l'anice stellato, il peperoncino tritato e i cipollotti.

Accessori

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

