

Il maiale in agrodolce è una pietanza cinese molto apprezzata e diffusa in tutto il mondo.

I bocconcini di carne di maiale vengono

prima coperti di pastella e fritti, poi arricchiti con verdure saltate al wok e cosparsi di una gustosissima salsa agrodolce.

Preparare il maiale in agrodolce in casa è davvero semplice e il risultato vi sorprenderà!

La versione tradizionale di questo piatto prevede la frittura del maiale coperto di croccante pastella, se volete preparare una versione più light potete evitare questo passaggio e rosolare il maiale in poco olio di semi ben caldo.

Ingredienti:

Carne di suino polpa, 400 gr **Carote** 1 **Peperoni rossi**, 1 **Peperoni verdi**, 1 **Cipolle** 1 **Ananas** 150 g
Olio di semi 2 cucchiari

...PER LA PASTELLA:

Farina 00, 80 gr **Lievito chimico in polvere** 1 cucchiaino
Olio di semi 1 cucchiario **Acqua** q.b.

...PER LA SALSA AGRODOLCE:

Pomodori passata, 200 ml **Zucchero** di canna, 100 gr
Aceto di vino bianco, 100 ml **Maizena** 2 cucchiari
Acqua 200 ml **Ananas** succo, 3 cucchiari
Salsa di soia 2 cucchiari

Preparazione:



Per preparare il maiale in agrodolce iniziate tagliando la polpa di maiale in piccoli cubetti (1), poi pelate le carote e riducetele a bastoncini (2), lavate i peperoni, eliminate la parte bianca interna e tagliateli a bastoncini (3) (della stessa dimensione delle carote), fate lo stesso con le cipolle. Infine tagliate l'ananas a cubetti grandi come la carne di maiale.



Preparate la pastella mescolando in una ciotolina la farina con il lievito e 1 cucchiario d'olio di semi (5), aggiungete abbastanza acqua per ottenere una pastella piuttosto densa. Scaldate nel wok due dita di olio di semi, quando sarà a 180°C friggete i pezzettini di maiale intinti nella pastella (5) e scossi per eliminare la pastella in eccesso. Quando i cubetti di maiale in pastella saranno ben dorati scolateli con una schiumarola (6)



e poneteli su di un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso (7). Eliminate l'olio che avete utilizzato per friggere dal wok e sostituitelo con due cucchiari di olio di semi che farete scaldare, poi aggiungete la cipolla, la carota (8) e i peperoni (9) e fateli saltare a fuoco vivace,

in ultimo aggiungete l'ananas (10) e salate il tutto. Fate saltare nel wok le verdure per circa 3-4 minuti, dovranno risultare cotte ma ancora molto croccanti.

Quando le verdure saranno pronte mettetele da parte e



sempre nello stesso wok metteste la passata di pomodoro, lo zucchero di canna, l'aceto di vino bianco e la salsa di soia (11). Unite anche il succo d'ananas e portate a ebollizione; infine aggiungete due cucchiari abbondanti di maizena sciolti in 200 ml di acqua fredda. Lasciate quindi che la salsa agrodolce si addensi e quando sarà pronta aggiungete il maiale fritto (13) e le verdure (14). Mescolate delicatamente (15) per fare insaporire e



scaldare il tutto (per circa 1 minuto) e servite il maiale in agrodolce ancora fumante!