



## Maiale in agrodolce e peperoni

### Ingredienti

600 g maiale (arista)  
150 gr. di peperoni rossi  
150 gr. di peperoni verdi  
30 ml ketchup  
50 ml aceto  
30 g zucchero di canna  
60 g amido di riso  
100 g farina 00  
1/2 cucchiaino bicarbonato  
1 uovo  
Salsa di soia q.b.  
qualche goccia di Salsa Worcester  
Olio di semi q.b.  
1 cucchiaino di aglio in polvere  
Sale q.b.

Il maiale in agrodolce è uno dei piatti più conosciuti della cucina cinese. Ha origini molto antiche ed è un piatto immancabile nelle feste ed eventi speciali. Il maiale in agrodolce è stato esportato in tutto il mondo ed è uno dei pochi piatti della tradizione cantonese che non ha subito troppe variazioni dalla ricetta originale.

Lavate la carne, tamponatela con carta da cucina e tagliatela a bocconcini. Mettetela in una ciotola, aggiungete due cucchiaini di salsa di soia, uno di aceto e l'aglio in polvere, mescolate e lasciate marinare per 10 minuti.

Preparate la salsa agrodolce: in una ciotola mescolate il ketchup, l'aceto, un cucchiaino di salsa di soia, qualche goccia di salsa Worcester, lo zucchero e un pizzico di sale. Sciogliete 1 cucchiaino di amido di riso in 100 ml di acqua e unite agli altri ingredienti. Mescolate e tenete da parte. Mondate i peperoni, lavateli e tagliateli a quadretti. Preparate la pastella: Setacciate la farina, il bicarbonato e l'amido di riso in una ciotola capiente. Aggiungete un pizzico di sale, l'uovo, un cucchiaino di olio e una tazza di acqua. Sbattete bene con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo.

Riscaldare abbondante olio in una padella antiaderente o in un wok. Friggete i bocconcini di maiale per pochi minuti (altrimenti diventano duri) immergendoli per prima nella pastella e poi nell'olio, frigeteli fino a che sono dorati. Toglieteli e teneteli da parte.

Togliete l'olio della padella e pulitela con poca carta da cucina, in padella versate due cucchiaini di olio nuovo. Unite i peperoni e saltateli per 2 minuti e lasciate insaporire per mezzo minuto. Togliete dalla padella e mettete da parte.

Versate la salsa nel wok e portate a bollore, lasciate cucinare per qualche minuto per fare addensare e restringere la salsa. Regolate di sale. Aggiungete il maiale e le verdure, mescolate e lasciate insaporire per un minuto.

Servite caldo.

Fonte: [AGRODOLCE \(ricetta modificata\)](#)