

SPINACI AI GERMOGLI DI BAMBÙ

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spinaci
- 4 funghi cinesi secchi
- 4 cucchiaini olio d'arachidi
- 1 cucchiaino zucchero
- 2 cucchiaini mirin (o la metà di sherry)
- 1 cucchiaio acqua
- sale
- germogli di bambù

Mondate gli spinaci, eliminate i gambi, lavateli accuratamente e sgocciolateli.

Se utilizzate funghi cinesi secchi, portate a ebollizione una piccola casseruola di acqua; mettete i funghi in una ciotola, bagnateli con l'acqua bollente e lasciateli a bagno per trenta minuti; sgocciolateli e risciacquateli sotto l'acqua corrente, strizzateli, eliminate i gambi e tagliate le teste a fettine sottili.

Scaldare l'olio in un wok o in una padella larga, gettatevi i funghi e i germogli di bambù, fate saltare a fuoco vivace per un minuto, mescolando.

Aggiungete gli spinaci e lasciate cuocere per due o tre minuti.

Aggiungete lo zucchero, salate, bagnate con il mirin o con la miscela di acqua e sherry, mescolate per un minuto.

Sgocciolate la preparazione con una schiumarola e versatela in un recipiente caldo.

Servite immediatamente.