
VERDURE BRASATE ALLA CINESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 sedano bianco
- 250 g di funghi champignon
- 3 cucchiai olio d'arachidi
- 2 cucchiai salsa di soia
- 1 cucchiaino zucchero
- pepe

Mondate il sedano, separate le coste, lavatele, eliminate i fili.

Tagliate le coste di sedano in diagonale, a pezzettini di 2,5 cm.

Mondate e lavate accuratamente, gli champignon e assicuratevi che tutto il terriccio sia eliminato, asciugateli, tagliate le teste a filo.

Scaldate l'olio in un wok o in una grande padella, aggiungete i pezzettini di sedano e fatelo saltare per tre minuti, mescolando in continuazione.

Aggiungete gli champignon, pepate e lasciate cuocere ancora per tre minuti, mescolando ogni tanto con un cucchiaio di legno.

Aggiungete la salsa di soia e lo zucchero, fate cuocere per quattro o cinque minuti finché il sedano è appena tenero.

Versate le verdure in un recipiente caldo e servite immediatamente.