

CETRIOLO CON RIPIENO PICCANTE (HUANG GUA)

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cetriolo grosso,
- 200 g di carne di maiale tritata,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 cucchiaino di sale,
- 1/2 cucchiaino di zenzero tritato,
- 1 mazzo di erba cipollina,
- 1 uovo,
- 2 cucchiai di fecola,
- 1 cucchiaio di senape medio/forte,
- 1 cucchiaino di glutammato,
- 4 cucchiai di olio di arachidi,
- 1 tazza di brodo di pollo,
- 2 cucchiai di salsa di soia,
- 2 cucchiai di salsa Hoisin,
- 2 cl di cherry.

Lavare il cetriolo e tagliarlo in 4 pezzi uguali, svuotare tali pezzi della polpa.

Lavorare insieme in una terrina aglio, carne trita, sale, zenzero, erba cipollina tagliata fine, uovo e fecola, fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto che insaporirete con glutammato, pepe e senape.

Riempire i cetrioli col composto ottenuto.

Scaldare l'olio di arachidi in una padella, tagliare i pezzi di cetriolo in rondelle dello spessore di circa un centimetro (ovviamente con dentro il ripieno), rosolarle bene nell'olio e metterle da parte in caldo.

Mettere brodo, salsa di soia, salsa Hoisin e cherry nella padella e farli cuocere brevemente, versare tale salsa sulle fette di cetriolo e servire subito ben caldo...

Alternativamente potete avvolgere in una leggera sfoglia i pezzi di cetriolo ripieni già cotti e friggerli in olio bollente, l'operazione va però fatta velocissimamente per non permettere ai cetrioli di liberare troppa acqua diventando molli...