

Ricetta



Cavolo cinese stufato all'asiatica

Tenero e con una nota orientale: alla riscoperta del cavolo cinese.

25 min

Tempo di preparazione



25 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ:

- 2 C burro
- 1 cavolo cinese, ca. 800 g, tagliato in quarti per il lungo **Di stagione**
- 2 spicchi d'aglio finemente tritati **Di stagione**
- 1 C zenzero finemente grattugiato
- 1 peperoncino rosso privato dei semi e tagliato sottile
- 3 C salsa di soia
- 1/2 limone bio, succo
- 1 mazzetto coriandolo grossolanamente tritato
- pepe
- 1/2 limone bio a spicchi

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE

Scaldare il burro in una padella. Scottare il cavolo cinese sul lato tagliato per circa 4 minuti, girare sull'altro lato. Aggiungere aglio, zenzero e peperoncino e cuocere per altri circa 2 minuti. Aggiungere la salsa di soia e il succo di limone, stufare coperto per circa 5 minuti per renderlo tenero. Spolverare con coriandolo tritato e pepe e servire accompagnato da uno spicchio di limone.

Si abbina perfettamente con riso jasmine.