Ricetta

Pak-choi con champignon

Croccante e saporito.

20 min
Tempo di preparazione

20 min
Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ:

2 C **olio di colza HOLL**

250 g **cardoncelli, dimezzati o, se sono molto grandi, tagliati in quarti.**

1 **peperoncino, tagliato a metà per il lungo, privato dei semi e tagliato sottile**

2-4 **pak-choi, ca. 360 g, tagliati a metà per il lungo** Di stagione

2 C **salsa di soia**

1/2 c **amido di mais**

1 dl **acqua**

1 C **aceto balsamico bianco**

pepe

1 C **semi di sesamo tostati**

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE

Scaldare un cucchiaio di olio in una padella capiente, saltare i funghi e il peperoncino per circa 5 minuti, togliere dal fuoco. Scaldare l'olio restante nella stessa padella, far saltare il pak-choi sul lato tagliato per circa 3 minuti. Aggiungere i funghi, sfumare con la salsa di soia. Sciogliere l'amido di mais nell'acqua, versare nella padella, mescolare fino a ottenere una salsa densa. Condire con aceto e pepe. Coprire e cuocere per circa 4 minuti per ammorbidire funghi e pak-choi. Impiattare e guarnire con il sesamo.

Si abbina perfettamente con il riso basmati.