CHAO DOUYA

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di carne di maiale chiara fatta a pezzettini,
- 2 cucchiaini di sherry,
- 4 cucchiaini di salsa di soia chiara,
- 1 cucchiaino di olio di sesamo,
- 1 cucchiaino di amido di mais,
- 1 kg di germogli di soia,
- 4 cucchiai di olio di semi di arachidi,
- 4 fette di radice di zenzero fresca pelata e tritata,
- 2 cucchiaini di olio di semi di arachidi,
- 2 cucchiaini di pasta di gamberetti.

Tagliare la carne di maiale in pezzettini, metterla in una terrina piccola ed aggiungete lo sherry, due cucchiaini di salsa di soia, olio di sesamo ed amido di mais.

Lavate i germogli in acqua corrente fredda, togliendo quelli appassiti o neri, e scolate bene.

Riscaldare un wok o una padella grande, aggiungete due cucchiai di olio e lo zenzero; quando questo si è rosolato, toglietelo dal fuoco con un cucchiaio provvisto di fessure, versate la carne di maiale e friggete per qualche minuto mescolando continuamente.

Una volta frita, toglietela con lo stesso cucchiaio con fessure usato precedentemente.

Riscaldare nuovamente la padella ed aggiungete l'olio che rimane; quando questo è caldo versarvi la pasta di gamberetti e cuocere a fuoco forte per circa 10 secondi, aggiungervi quindi i germogli di soia ed altri due cucchiaini di salsa di soia, saltando il tutto per 4 minuti circa.

Riponete la carne nella padella e mischiatela bene con la salsa, continuando a friggere per un altro minuto.

Mescolate il tutto vigorosamente per diverse volte, trasferite su un piatto da portata e servite.