

# Stinco di maiale alla birra con teriyaki e udon

Tempo totale **135 Min**   **45 Min** Tempo di preparazione   **45 Min** Tempo di cottura   **45 Min** Tempo di cottura

## INGREDIENTI

10 Porzioni

### Per lo stinco di maiale:

**2 kg** di stinco di maiale (820 g peso netto: cotto e disossato)

**10 g** di pepe

**2 g** di foglie di alloro

### Per la salsa:

**150 g** di scalogni tritati

**15 g** di aglio tritato

**25 g** di zenzero tritato

**50 ml** di olio di colza

**1,25 l** di birra scura

**200 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

**25 g** di miele

**300 g** di edamame surgelato

**500 g** di peperoni rossi, tagliati a strisce

**100 g** di fiocchi di burro

**60 g** di amido di mais

**160 ml** di acqua

### In aggiunta:

**2 kg** di udon

**20 g** di semi di sesamo

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Fai bollire lo stinco di maiale in una pentola a pressione con acqua, pepe e foglie di alloro per 45 minuti fino a quando non sarà tenero. Rimuovi l'osso e sfilaccia la carne. Metti da parte fino al momento dell'utilizzo.

### Passaggio 2

Soffriggi gli scalogni, l'aglio e lo zenzero per 1 minuto in metà dell'olio di colza. Sfuma con la birra e la Salsa di Soia Kikkoman. Aggiungi il miele e lascia ritirare la salsa fino a un litro a fuoco medio per circa 45 minuti.

### Passaggio 3

Soffriggi in una padella il peperone rosso e gli edamame nell'olio rimanente per circa 5 minuti.

### Passaggio 4

Aggiungi il burro alla salsa. Mescola l'amido di mais con l'acqua e usalo per addensare la salsa. Abbassa il fuoco, aggiungi le verdure e la carne alla salsa e tieni in caldo.

### Passaggio 5

Cuoci gli udon in acqua salata per circa 1 minuto. Riscalda in un pentolino gli udon insieme alla carne, alle verdure e alla salsa. Infine servi guarnendo con semi di sesamo.