

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.