

Curry Pork Katsu giapponese

Tempo totale **45 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **30 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

4 Porzioni

4	fettine di maiale
	Sale / Pepe
100 g	di farina
1	uovo
2 cucchiaini	<u>Salsa di Soia a</u> <u>Fermentazione Naturale</u> <u>Kikkoman</u>
150 g	<u>Panko Kikkoman -</u> <u>Pangrattato in Stile</u> <u>Giapponese</u>
	Olio per friggere
Per la salsa	
50 g	di burro
2	carote, tagliate a dadini fini
1	cipolla, tritata finemente
0,25	di cavolfiore, tagliato a dadini fini
1 cucchiaino	di curry in polvere
2 cucchiaini	di farina
3 cucchiaini	<u>Salsa di Soia a</u> <u>Fermentazione Naturale</u> <u>Kikkoman</u>
600 ml	di brodo di pollo
2 cucchiaini	di aceto di riso
0,25	di cavolo cappuccio, tagliato a striscioline sottili
	Cipollotto, tritato
	Riso al vapore

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Passa le fettine di maiale nella farina condita con sale e pepe. Immergile poi nell'uovo mescolato con la salsa di soia e infine ricoprile completamente con il panko. Scalda una padella con circa 1 cm di olio. Friggi le fettine per 3–4 minuti per lato. Lasciale riposare per un paio di minuti prima di tagliarle a fette.

Passaggio 2

Sciogli il burro in una casseruola, aggiungi carota e cavolfiore tagliati a dadini fini e la cipolla tritata. Fai rosolare per un paio di minuti, poi unisci il curry in polvere. Continua la cottura finché non si sarà sprigionato il suo profumo. Aggiungi quindi la farina e mescola bene. Incorpora la salsa di soia e il brodo di pollo e lascia sobbollire a fuoco dolce per circa 15 minuti. Regola di sapore con aceto di riso, sale, pepe, altra salsa di soia e, se desideri, un po' di curry extra.

Passaggio 3

Disponi le fettine tagliate a strisce sottili su un letto di cavolo cappuccio e riso al vapore. Guarnisci con cipollotto tritato e servi la salsa al curry a parte.