

## Manzo bambù e funghi

Fra i vari piatti cinesi di carne che passano frequentemente dalla mia tavola, questo è uno dei più semplici. Si prepara rapidamente e anche gli ingredienti, oltre che di facile reperibilità, sono in genere tutti a portata di mano.

Ha poi il vantaggio di poter essere preparato più o meno nello stesso tempo necessario per portare a cottura il riso bianco alla cinese ([Bai Fan](#)): il riso sarà pronto nelle ciotole nel momento in cui il manzo arriverà in tavola!

Ingredienti:

manzo	gr.	200
bambù	gr.	100
funghi shi-take secchi	tz.	1
cipollotto	pz.	1
<i>marinata per la carne</i>		
cinquespezie		
sakè ( <a href="#">v. nota</a> )	CT.	2
sale e pepe		QB.
zenzero tritato	presa	1
salsa di soia ( <a href="#">v. nota</a> )	CT.	2
<i>per la cottura</i>		
aglio	spicchio	1
zenzero	fettina	2
maizena	ct.	2
acqua		QB.

Preparazione:

Tagliare la carne di manzo a fettine e condirla con gli ingredienti per la marinata.

Mentre la carne si insaporisce, affettare i funghi, il bambù e il cipollotto.

Mescolare in un bicchiere acqua, soia, sake e maizena per aver pronta la salsa da aggiungere verso fine cottura.

Far rosolare nel wok lo spicchio d'aglio appena schiacciato e le fettine di zenzero: appena avranno sprigionato il loro aroma, aggiungere la carne di manzo e farla saltare brevemente a fuoco vivo prima di aggiungere le verdure e proseguire la cottura.

Appena la carne di manzo sarà quasi cotta, versare la salsina per legare preparata in precedenza. Quando questa comincia a rapprendersi, togliere dal fuoco e portare in tavola nel wok, se si tratta di una portata unica, o in un vassoio se sono presenti altri piatti oltre al riso.

**SUGGERIMENTI E NOTE:**

- *Nota: sia per il sakè che per la salsa di soia, usare un CT. per la marinata della carne e uno per la salsina da aggiungere verso fine cottura.*
- *Qualora non si trovi il sakè, sostituirlo senza problemi con del whisky...*