BAO BUN HONG KONG



Ingredienti Menù

20 g Èfungomix - GR1

Crispy Onion (Cipolla arrostita) - 1750

Ingredienti

2 Bao bun bianchi

100 g Pancetta di maiale fresca

Salsa di soia

Miele

Peperoncino fresco

Brodo di pollo

1 cucchiaio Aceto di riso

1 cucchiaino Zucchero

qb Zenzero macinato

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Cuocere la pancetta nel brodo di pollo per 2 ore insieme allo zenzero macinato, un cucchiaio di aceto di riso e un cucchiaino di zucchero. Una volta cotta, fare asciugare la pancetta su un canovaccio e lasciarla raffreddare in frigo. Fare dorare la pancetta in una padella, poi aggiungere la salsa di soia, il miele, il peperoncino fresco e lo zenzero fino a che la pancetta non sarà caramellata.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)