

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 cucchialino 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 cucchialino 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.