



Spaghetti di riso con maiale e peperoni - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

spaghetti di riso - salsa di soja

Spaghetti di riso con maiale e peperoni

ingredienti per 4 persone:

250 gr di spaghetti di riso (si trovano negli scaffali degli alimenti esotici nei grandi supermercati..)  
100 gr di carne macinata di maiale  
1/2 peperone rosso dolce  
1 cipollotto (o cipolla lunga..)  
salsa di soja cinese  
sale

Cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata seguendo le istruzioni sulla confezione.... dicevano per 10 minuti ma sono venuti un pò troppo mollicci per i miei gusti, regolatevi secondo il vostro gusto.. Intanto nel wok (pentola antiaderente cinese) ma anche in una capiente padella antiaderente, stufare il cipollotto affettato tenendo bassa la fiamma e mettendo il coperchio, non deve soffriggere ma solo scaldarsi a vapore, senza olio nè altri condimenti..

Aggiungere la carne macinata, un pizzico di sale e mescolare, bagnare con 1/2 bicchiere di salsa di soja.. Tagliuzzare a cubetti piccolissimi il peperone rosso e aggiungerlo al soffritto, mescolare e continuare la cottura lenta e sempre col coperchio per una decina di minuti.  
Scolare la pasta, versarla nel wok, lasciarla insaporire mescolando e servire.

