

Pui chinezesc in stil Sichuan



written by Andreea



Este un tip de mancare tipic bucatariei Sichuan, bineinteles ca are ardei mult si este foarte picant. Insa gradul de "iutenie" il puteti decide singuri, dupa cantitatea de ardei adaugata. Ceea ce este special acestui pui este Sichuan. La o prima vedere, bobitele par doar sa fie niste cojite de piper, dar acestea au un parfum special si un gust aparte, nimic nu le poate inlocui. Piperul Sichuan se gaseste acum si in supermarket-urile chinezesti de la noi sau in magazinele on line.



Ingrediente:

- 6 aripi de pui
- 2 lingurite sos de soia
- 1 lingurita vin de orez (alcool de gatit)
- 1 varf cutit piper alb
- 1 lingurita ghimbic macinat
- 20 ardei iuti uscati
- 1/2 lingurita sare
- piper Sichuan
- 150 g ulei de arahide sau ulei vegetal pentru prajit
- 50 g arahide crude



Modul de preparare este simplu, insa s-ar putea sa va deranjeze mirosul degajat de ardeii iuti...
aripioarele de pui se taie in bucati mai mici, se sareaza,



se stropesc cu cele 2 lingurite de sos de soia, vinul de orez, ghimbirul si piperul alb si se lasa la frigider pentru 20 de minute



in wok sau intr-o tigaie normala, incingem uleiul de arahide si adaugam boabele de piper Sichuan (atentie, la ulei!)



apoi se adauga si ardeii intregi, iuteala lor se va raspandi in tot uleiul si il va face picant, dar va emana un miros la fel de picant



in foarte scurt timp, cateva secunde chiar, ardeii vor capata o culoare maro, este timpul sa-i scoatem din tigaie si sa adaugam aripioarele de pui



dupa ce aripioarele de pui s-au prajit, adaugam din nou ardeii iuti si



dupa care adaugam arahidele crude



mai lasam pe foc pret de 1 minut pana se prajesc si arahidele si scoatem totul pe servetele de hartie



se servesc in cosulete de rachita sau bambus tapetate cu servetele de hartie



s-ar putea sa vi se para mult 20 bucati de ardei iute, dar nu sunt atat de multe pentru acest tip de mancare, aripioarele mele au fost cu gust iute-mediu, deci se pot pune si mai multi ardei



pot face fata chiar concurentei aripioarelor picante de la fast food! ☐



pofta buna!