

Scoici în stil chinezesc

written by Andreea



Scoicile nu s-au numarat dintotdeauna printre mancarurile preferate ale chinezilor. Nici nu am putea spune ca bucatarii chinezi si-au facut un obicei din a gati scoicile sau fructele de mare. Cu toate acestea, crevetii sunt foarte iubiti de catre chinezi si sunt pe zi ce trece din ce in ce mai cautati in restaurantele din China.

Cat despre sunt gatite mai rar in bucataria chinezeasca. Insa acolo unde se gasesc, sunt pregatite in cel mai delicios mod posibil. In general, in China, scoicile se gasesc numai in restaurantele din zonele Chinei care sunt in apropiere de mare. Prima data am mancat scoici pe insula Hainan si mi-au placut tare mult! Imi aduc aminte si acum ca erau tarabe cu diferite castroane in care se aflau scoici proaspete si peste, din care iti alegeai ce si cat vroiai. Apoi te duceai la alte tarabe de pe care iti alegeai ingredientele si condimentele.

Dupa care te duceai la omul care ti le gatea, depinde cum doreai. Te puteai duce la grataragiu sau la omul cu wok-ul. Pentru o suma modica grataragiul sau wok-istul cum ii spuneam noi □ iti pregatea in cateva secunde cel mai bun fel de mancare pe care il puteai servi!

A doua oara cand am mancat scoici in China a fost in Qingdao. Acolo varietatea de scoici si creveti era infinit mai mare! In viata mea nu am vazut si nu cred ca o sa mai vad atatea feluri de scoici si fructe de mare, plus alte nu stiu cate vietati comestibile din mare! Si aici ma refer la castraveti de apa, meduze, creveti mici, mari, jumbo, pui de creveti vii si uscati, bureti de mare si alte nu stiu cate miscatoare pe care nu le-am putut recunoaste. Existau restaurante care serveau numai asa ceva. Si aici puteai sa iti alegi materia prima, cat

si modul de preparare. Intr-o zi, o prietena m-a dus la cel mai bun restaurant din oras. Imi aduc aminte ca in ziua aceea am servit la masa 12 feluri de scoici (fierte, la aburi, calite, in sos iute, in sos aspic...) si vreo 3 neamuri de creveti. Dupa masa aceea, sincer va spun, n-am mai vrut sa mananc nici macar peste vreo jumătate de an! :))

Buun si acuma presupun ca ma intrebati de unde si pana unde ideea asta cu scoicile? "Raspunzatoare" pentru aceasta reteta este Laura de la Golin, care intr-o seara mi-a adus un mesaj surpriza din partea Electrolux. Cu aceasta ocazie am aflat ca in fiecare luna, Electrolux are cate un ingredient secret care sa ne aduca inspiratie in bucatarie si sa ne faca sa il gatim intr-un mod inedit. Iar secretul lunii octombrie a , ati ghicit!



Fericita peste masura si inarmata cu un voucher, m-am dus la Metro si am gasit cele mai proaspete si mai bune scoici. De fapt, vongole. As fi luat midii, insa vongole mi s-au parut mai interesante si mai dragute pentru reteta mea de astazi. In plus, va spun sincer, le-am curatat mult mai repede si mai usor fata de midii. Spre deosebire de midii, care trebuiesc spalate si frecate cu o perie, in plus trebuiesc curatate si de "barba" lor specifica, vongole sunt mult mai curate.

Bineinteles si atunci cand pregatiti vongole, trebuie sa le acordati putina atentie atunci cand le curatati. Modul este foarte simplu: in primul rand, va asigurati ca sunt proaspete, nu prezinta miros alterat si au cochiliile inchise. Cele cu cochilii deschise le aruncati deoarece nu mai sunt bune pentru consum. Asadar, dupa ce v-ati asigurat ca toate sunt inchise,

le puneti intr-un castron cu apa rece presarati peste ele piper macinat sau ardei iute si le lasati asa in apa timp de o ora. Scoicile se vor curata singure, pentru ca se vor deschide usor si vor "scuipa" tot nisipul si impuritatile pe care le-au depozitat in cochilii.



Le mai clatiti din nou sub jet de apa rece si sunt deja bune pentru pregatit.

Acestea fiind spuse, va invit sa trecem la reteta. □

Ingrediente:

500 g scoici vongole
2 catei de usturoi
1 bucata ghimbir de 5 cm
2 fire ceapa verde
2 ardei iuti
2 linguri ulei
2 linguri sos de soia light
1 lingura sos de stridii
1 lingura vin de orez (alcool de gatit)
50 ml apa sau supa de peste
1 lingurita ulei de susan
coriandru proaspat



Pe un tocator de lemn, tocati asa: ardeii iuti (daca doriti ca mancarea sa fie mai picanta, atunci lasati ardeii cu seminte cu tot), ghimbirul, usturoiul si partea alba de la ceapa verde, partea verde o vom pastra pentru garnisit.



Intr-un wok incingeti bine uleiul, rotiti wok-ul bine astfel incat uleiul sa ajunga si pe peretii acestuia. Adaugati in wok ardeiul iute, usturoiul, ghimbirul, si partea alba de la ceapa.



Sotati cateva secunde pana ce uleiul capata un miros placut, dar aveti grija sa nu se arda! Adaugati sosul de soia, sosul de stridii, vinul de orez si apa sau supa de peste.



Dupa ce a dat in clocot, adaugati imediat scoicile.



Acoperiti wok-ul cu un capac si lasati asa pret de 2 minute pana ce toate scoicile se vor fi deschis. Acum puteti face o ultima verificare. Scoicile care inca nu s-au deschis se pot arunca, acelea nu sunt bune.



Agitati usor wok-ul, astfel incat sa distribuiti sosul format peste toate scoicile.



La sfarsit picurati uleiul de susan



Garnisiti cu partea verde de la ceapa si coriandru proaspat



Serviti cu mare placere, caci sunt delicioase!



Se pot servi alaturi de un bol de orez fiert sau taitei. Dar eu sincer va spun ca le-am mancat asa direct din wok! ☐



Mulumesc pentru provocare Electrolux si Golin!