

Vita cu piper Sichuan

written by Andreea



Vita cu piper Sichuan este o mancare picanta si este cu precadere intalnita in zona Sichuan din China. Reprezentativ pentru aceasta delicatasa este soiul de piper care creste in Sichuan cat si ardeiul iute. Pentru a obtine un gust perfect echilibrat al acestui fel de mancare aveti nevoie de piper Sichuan, mult ardei iute si o carne de vaca de foarte buna calitate.

Pe blog mai gasiti o reteta de vita cu ceapa si ardei verde si vita picanta cu taitei.

De curand am primit o bucata de carne de vita excelenta de la niste oameni pasionati si dedicati muncii lor. Karpaten Premium Angus sunt un magazin online unde iti poti comanda dupa bunul plac carne de vita Angus pe care sa o primesti acasa prin livrare in conditii optime. Carnea de vita Premium Angus din Transilvania este produsa din bovine cu o genetica de top, crescute in mod natural, sistem extensiv, pe pasunile romanesti.



Vita cu piper Sichuan

Atunci cand vorbim despre vita Angus nu ne gandim doar la muschi de vita. Exista si alte bucati de carne la fel de bune care pot fi deveni adevarate vedete in farfurie. Eu am primit, spre exemplu, o piesa excelenta de capac. Da, capac de vita. Capacul de vita reprezinta piesa din pulpa de vita ce cuprinde partea anatomica formata din musculatura interna a coapsei. Capacul de vita nu este atat de popular ca celebrele steak-

uri, dar este mai aromat si mai usor de gatit decat carnea de vita cunoscuta la noi in Romania. Karpaten Premium Angus recomanda consumul intregii carcasa a animalului si educarea consumatorului in alegerea unor produse de calitate pentru mancare de zi cu zi.

Asadar, vazand eu bucata aceea de carne, gandul m-a dus imediat la mancare chinezeasca.

▪ **Ingrediente:**

- 250 g carne vita
- 1 morcov
- 1 ceapa alba
- 4 linguri ulei vegetal
- 10 teci ardei iute uscat
- 1 lingura boabe piper Sichuan
- 1 bucata ghimbir de 5 cm
- 2 catei usturoi
- 2 linguri sos de soia light
- 2 linguri sos de soia dark
- ceapa verde pentru garnisit
- coriandru proaspat pentru garnisit
- *pentru marinat:*
- 1 lingura sos de soia light
- 1 lingura vin Shaoxing (alcool de gatit)
- 1 lingura sos de stridii
- 1 praf sare
- 2 lingurite amidon

Pentru inceput pregatiti carnea de vita. Tocati fasii subtiri si late carnea de vita si puneti-o intr-un bol. Peste ea adaugati sosul de soia light, alcoolul de gatit, sosul de stridii, amidonul si sarea si lasati la marinat pentru cel putin 15 minute.

Pregatiti legumele: taiati felii lungi morcovul, taiati ceapa cuburi mari. Tocati marunt ghimbirul si usturoiul.

Intr-un wok adaugati 2 linguri de ulei si lasati sa se incinga bine. Adaugati carnea marinata si sotati rapid 2-3 minute pana ce carnea nu mai este roz. Scoateti carnea pe o farfurie si lasati deoparte.



Vita cu piper Sichuan

In wok incingeti celelalte doua linguri de ulei adaugati boabele de piper Sichuan si tecile de ardei iute uscat. Amestecati rapid pana ce capata un miros placut, avand grija sa nu se arda. Scoateti piperul si tecile de ardei si puneti-le peste carnea de vita lasata deoparte.

Asezati din nou wok-ul pe foc, incingeti bine. Adaugati ghimbirul si usturoiul si sotati cateva secunde. Adaugati ceapa alba si morcovul si caliti rapid. Puneti inapoi in wok carnea calita si ardeiul cu piperul Sichuan si amestecati rapid. Adaugati sosul de soia light si sosul de soia dark, amestecati din nou rapid. Luati de pe foc. Presarati coriandru proaspat. Daca nu va place coriandrul, atunci presarati ceapa verde pentru mai multa prospetime.



Vita cu piper Sichuan

Serviti imediat alaturi de un bol de orez fierbinte.