

Maiale e spaghetti all'orientale



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

450g di spezzatino magro di maiale
2 cucchiaini di olio vegetale
2 spicchi d'aglio
Un pezzetto di 2,5cm di zenzero fresco
1 peperoncino rosso, privato dei semi
1 barattolo da 350g di salsa di fagioli neri
100g di spaghetti medi
6 cipollotti tritati

Istruzioni per la preparazione

1. Tritare la carne usando il tritatutto con il disco grosso. Versare cipollina, zenzero e peperoncino nel frullatore e lavorarli finemente.
2. Scaldare 2 cucchiaini di olio vegetale in un grosso tegame, quindi aggiungere aglio, zenzero e peperoncino. Cuocere per 1-2 minuti, per ammorbidire.
3. Aggiungere 450g di spezzatino di maiale e cuocere, mescolando, per 4-5 minuti, fino a dorare la carne.
Aggiungere tutta la salsa di fagioli neri



e cuocere per 3-4 minuti.
4. Nel frattempo, cuocere gli spaghetti seguendo le istruzioni sulla confezione. Scolare e mescolare con la carne e i cipollotti.