

BAO AL VAPORE CON PANCETTA E PRUGNE DELLA CALIFORNIA

I panini Bao al vapore sono un piatto tradizionale che può essere innovato col gusto dolce delle Prugne della California

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 3 ore e 20 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti: 2 cucchiaini di olio vegetale
450 gr di pancetta di suino
4 chiodi di garofano
Un pezzo di zenzero fresco
2 cucchiaini di pasta di miso
3 cucchiaini di zucchero di canna
60 gr di purea di Prugne della California
60 ml di aceto di vino di riso
950 ml di acqua



Procedimento:

1. Scaldate l'olio a fuoco medio-alto in una padella grande. Cuocete la pancetta di maiale fino a quando sarà diventata leggermente dorata su ogni lato, circa 2 minuti per lato.
2. Trasferire la pancetta di maiale in un piatto e mettere da parte.
3. Nella stessa padella aggiungete l'aglio e lo zenzero e cuocete a fuoco medio-alto, mescolando.
4. Aggiungete lo zucchero e cuocete, mescolando, fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto e sarà diventato spumeggiante, circa per 2 minuti.
5. Aggiungete la pasta di miso, la purea di Prugne della California e l'aceto di vino di riso. Frullate fino a che il composto non sarà ben amalgamato e portare ad ebollizione, mescolando fino a quando lo zucchero si sarà sciolto, per circa 2 minuti.
6. Aggiungete spezie in polvere, salsa di soia e acqua. Portare ad ebollizione.



7. Rimettete la pancetta di maiale in padella e abbassate i fuochi basso. Coprite la padella e cuocete per 2 ore o fino a quando la pancetta di maiale non sarà diventata molto tenera.
8. Scoprite e lasciate cuocere per 15 minuti per ridurre e far addensare.
9. Preparate i bao, riempiteli con la pancetta e condire a piacere.

Suggerimenti per servire:

Link al sito:

<https://www.californiaprunes.net/it/recipes/bao-al-vapore-con-pancetta-e-prugne-della-california/>