

Dan Dan Noodles: Um Prato Picante e Saboroso da Culinária de Chengdu

De acordo com Fuchsia Dunlop, os macarrões Dan Dan devem o seu nome ao grito dos vendedores ambulantes que percorriam as ruas de Chengdu com os seus produtos pendurados **troy slot** uma vara (ou vara de bambu) nas suas costas. Este é um prato como um foguete: intensamente saboroso, e quente com pimenta chili fumegante e pimenta-da-sichuan picantes, tradicionalmente servido **troy slot** pequenas porções. Mas algumas regras são feitas para serem partidas.

Preparação **10 min**

Cozimento **20 min**

Serve para **2 pessoas**

1 colher de sopa de repolho troy slot conserva de Sichuan

2 cebolinas

1 colher de chá de pimenta-da-sichuan

1 colher de sopa de óleo de amendoim

100g de carne moída de porco

1 colher de chá de vinho de arroz Shaoxing

1 colher de chá de molho de soja clara

175g de macarrões frescos de farinha e água

Para a salsa

4 colheres de sopa de molho de soja clara

2-4 colheres de sopa de azeite de chili de Sichuan tostado, com sedimento, ao gosto

2 colheres de chá de vinagre preto de arroz de Chianking

½ colher de chá de açúcar branco (opcional)

1. Um aviso sobre os ingredientes

Todos estes ingredientes estão amplamente disponíveis **troy slot** mercearias chinesas e online. Se os repolhos **troy slot** conserva se mostrarem elusivos, no entanto, os vegetais preservados de Tianjin (lavados primeiro) fazem uma substituição decente, ou tente uma mistura de kimchi e capres lavados e picados finamente para uma combinação semelhante de calor e sal, embora com um perfil de sabor diferente.

2. Preparar as verduras

Escorra e corte as verduras preservadas **troy slot** pequenos pedaços. Corte as cebolinas diagonalmente, depois separe as partes brancas e verdes. Coloque as partes brancas das cebolinas com as verduras preservadas e reserve as verdes para a guarnição mais tarde.

Torrar os grãos de pimenta-da-sichuan **troy slot** uma frigideira seca e quente até ficarem fragrantés, deixe esfriar ligeiramente, depois moer ou esmagar até ficarem polvilhos.

3. Começar a cozinhar

Coloque o óleo num wok ou frigideira grande a fogo alto. Uma vez que comece a brilhar – isto é importante, porque a cozimento **troy slot** wok requer calor intenso – então adicione a carne moída e cozinhe enquanto começa a dourar.

4. Adicionar os líquidos

Misture o vinho e o molho de soja, e continue a cozinhar enquanto o líquido reduzir e a mistura ficar seca e crujente; a contraste **troy slot** texturas entre a carne crocante e os macarrões escorregadios é uma das coisas que tornam este prato tão satisfatório, por isso não seja tentado a apressar este passo.

5. Fazer a salsa

Enquanto isso, bata todos os ingredientes para a salsa, adicionando o sedimento picante do azeite de chili de Sichuan ao gosto; se não estiver certo do seu público, no entanto, é melhor ser cauto, porque pode sempre colocar o frasco na mesa para cada comensal usar como condimento.

6. Agora para os macarrões

Macarrões finos frescos são ideais aqui, mas macarrões secos de farinha e água também funcionarão; macarrões de ovos funcionam menos bem. Coloque os macarrões num tabuleiro de água fervente e cozinhe até ficarem abrandados mas ainda com um bocado de resistência – o tempo exacto vai depender da marca, por isso continue a testar. Reservar uma xicara cheia de água de cozinha dos macarrões – isto vai para a salsa – depois esgote os macarrões.

7. Tocos finais

Misture quatro colheres de sopa de água de cozinha reservada na salsa, depois saboreie e adicione mais azeite de chili, se achar que precisa. Divida a salsa entre dois tigelinhos, adicione os macarrões, depois espalhe por cima a carne crocante e as cebolinas cortadas **troy slot** pedaços. Servir imediatamente com azeite de chili extra à parte.

8. Um aviso sobre a carne

Este é um prato **troy slot** que a carne é usada **troy slot** pequenas quantidades e serve mais como guarnição do que **troy slot** receitas **troy slot** que desempenha um papel mais integrante. Se não comer carne de porco, poderá estar satisfeito ao saber que o boi também é usado com frequência neste prato.

9. ... e para comensais que não comem carne

A substituição mais fácil para comensais que não comem carne é o mincede soja, que eu acho que funciona muito bem aqui, mas J Kenji López-Alt tem uma receita interessante no site do Serious Eats que envolve shiitake secos fritos **troy slot** seco e é bem vale a pena consultar (também os BR **troy slot** mapo tofu, incidentalmente, caso necessite de mais inspiração). rocolini não é italiano. Não se trata de um brócolis bebê, ou uma rabe mais doce do Búclo-

Brocolho sweeter (um 3 creme) É o cruzamento entre os velhos e regulares da couve chinesa com a gaiada que tem apenas 31 anos; 3 De jantares estaduais **troy slot** alto risco até refeições semanais na panela: O bichinho parece estar por toda parte! Que diz 3 nosso amor deste vegetal arrivista sobre nós?

Este frankenvegetable patenteado nasceu **troy slot** uma estufa na empresa de sementes japonesa Sakata Inc. 3 "Todos os criadores, usando técnicas clássicas da reprodução são permitidos um pouco do tempo - ou digamos 'tempo divertido'" - 3 para experimentar e tentar criar algo novo", Dave SamuelSamueles disse ao Guardian que o diretor comercial dos produtos é a 3 divisão Europa das empresas sacatas:

Depois de oito anos **troy slot** cruzamentos, finalmente estava pronto para os agricultores.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: troy slot

Palavras-chave: **troy slot - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-18