

Dan Dan Noodles: Um Flameijo de Rua Chinesa com Sabor Intenso

De acordo com Fuchsia Dunlop, os macarrões Dan Dan devem o seu nome ao grito dos vendedores ambulantes que andavam pelas ruas de Chengdu com as suas mercadorias suspensas de um dan (ou vara de bambú) nas suas costas. Este é um prato como um foguete: intensamente saboroso, e quente com chilli fumegante e pimenta-da-sichuan picantes, tradicionalmente servido **casaaposta** pequenas porções. Mas algumas regras estão feitas para serem partidas.

Preparação **10 min**

Cozer **20 min**

Serve para **2** pessoas

1 colher de sopa de mostarda-da-sichuan envelhecida

2 cebolinas

1 colher de chá de pimenta-da-sichuan

1 colher de chá de óleo de gergelim

100g de carne picada de porco

1 colher de chá de vinho de arroz shaoxing

1 colher de chá de molho de soja claro

175g de macarrões frescos de farinha e água

Para a salsa

4 colheres de sopa de molho de soja claro

2-4 colheres de sopa de azeite de pimenta-da-sichuan torrada
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 comentário sobre os ingredientes

Todos estes ingredientes estão amplamente disponíveis **casaaposta** lojas chinesas e online. No entanto, se os vegetais envelhecidos **casaaposta** mostarda provarem ser elusivos, no entanto, os vegetais envelhecidos **casaaposta** Tianjin (lavados primeiro) fazem uma substituição decente, ou experimente uma mistura de kimchi e capes finamente picados e lavados para uma combinação semelhante de calor e sal, embora com um perfil de sabor diferente.

2. Preparar as verduras

Enxaguar e picar finamente os vegetais envelhecidos **casaaposta** mostarda. Cortar as cebolinas **casaaposta** diagonal, depois separar as partes brancas e verdes. Colocar as partes brancas das cebolinas com os vegetais envelhecidos e guardar as verdes para a guarnição mais tarde.

Torrar as pimentas-da-sichuan **casaaposta** uma frigideira seca e quente até ficarem perfumadas, deixar esfriar ligeiramente, depois moer ou esmagar até ficarem polvilhadas.

3. Começar a cozinhar

Colocar o óleo num wok ou frigideira grande numa fervura alta. Uma vez que comece a brilhar – isto é importante, porque a cozedura **casaaposta** wok requer calor intenso – então adicionar a carne picada e cozinhar enquanto começa a dourar.

Adicionar os vegetais picados, as partes brancas das cebolinas e o pó de pimenta, e cozinhar durante uns minutos

ele salada de macarrão é um herói desconhecido. Nunca se vê nos menus dos restaurantes chique, mas variações no tema aparecem firmemente nas mesas da cozinha e na seção pronta para cozinhar os supermercados **casaaposta** uma maneira que sugere as pessoas amá-los embora ninguém realmente fale sobre eles - No seu melhor momento possível: Uma salada com massas será alegria numa refeição porque exige muito pouco do cozinheiro; pode ser jogado junto dentro minutos antes das necessidades populares

Massas cremosas, picante e de tomate

Prep

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: casaaposta

Palavras-chave: **casaaposta - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-13