

First Salesian activity | *Prima attività salesiana* – 1952, Tainan  
Patron of the local Church | *Patrono della Chiesa locale* – | *Sant'Anna Wang*

👏 **PREP TIME** 30 MINS    🕒 **COOK TIME** 2 HRS    🕒+👏 **TOTAL TIME** 2 HRS 30 MINS  
👏 **PREPARAZIONE** 30 MINUTI    🕒 **COTTURA** 2 ORE    🕒+👏 **TOTALE** 2 ORE E 30 MIN



**Taiwanese Beef Noodle Soup** is composed of braised beef brisket, vegetables, and noodles cooked in beef broth.

**INGREDIENTS | 4-5 servings**

- 1.4 kg beef shank, cut into 5 cm chunks
- 2 Tbsp oil
- 1 piece of ginger (5 cm), smashed
- 6 cloves garlic, smashed
- 3 scallions, cut into 5 cm segments
- 1 onion, cut into wedges
- 1 tomato, cut into wedges
- 4 dried chilies, ripped in half
- 1 Tbsp tomato paste
- 2 Tbsp spicy bean paste
- 2 tsp sugar
- 120 ml soy sauce

**La zuppa di manzo taiwanese con noodles** è composta da petto di manzo brasato, verdure e noodles cotti in brodo di manzo.

**INGREDIENTI | 4-5 porzioni**

- 1,4 kg di stinco, tagliato a pezzi di 5 cm
- 2 Cc di olio
- 1 pezzo di zenzero (5 cm), schiacciato
- 6 spicchi d'aglio schiacciati
- 3 scalogni, tagliati a spicchi di 5 cm
- 1 cipolla, tagliata a spicchi
- 1 pomodoro, tagliato a spicchi
- 4 peperoncini secchi tagliati a metà
- 1 Cc di concentrato di pomodoro
- 2 Cc di pasta di fagioli piccante
- 2 cc di zucchero
- 120 ml di salsa di soia

- 120 ml Shaoxing wine
- 2 litres water (to make the soup broth)
- 1 Chinese aromatic herb packet
- 900 g fresh wheat white noodles
- 1 handful of bok choy for each serving
- cilantro, scallions and pickled mustard greens for garnish

**RELIGIONS IN TAIWAN**

Nearly 30 percent of 24 million Taiwanese follow **traditional folk religions**, almost 20 percent are Buddhist, over 18 percent are Taoist, and just under 24 percent of inhabitants declare no religion. The Christian population is about 4 percent (2023).

**PREPARATION**

1. Boil enough water in a pot to boil all your beef. Once the water is boiling, add the beef. Let it come back up to a boil, and boil for 1 minute. Strain in a colander and rinse thoroughly with fresh water to remove any impurities.
2. In your instant pot, turn on the sauté setting. Add the oil, crushed ginger, garlic, scallions, and onions in that order. Stir to lightly caramelize. Let the onion turn translucent. Add the tomato and dried chilies.
3. Add the meat to the pot. Then add the tomato paste, spicy bean paste, sugar, soy sauce, and Shaoxing wine, and mix thoroughly.
4. Pour 2 litres of water into the instant pot. Add the spice packet. Close the lid of the instant pot, and make sure you have your vent set so it is not venting. Cook for 100 minutes on the Meat/Stew setting. If you don't have an instant pot, you can use a regular pot on the stove, but instead, cook the soup on a low simmer for 3-4 hours.
5. When the instant pot timer is up, carefully release the pressure valve. Boil some noodles per package instructions, and in the last minute or two of the noodles cooking, throw your bok choy in and blanch until just tender.
6. Serve each bowl of Taiwanese beef noodle soup with a serving of noodles, a few stalks of bok choy, and generous sprinklings of finely minced cilantro, scallions, and Chinese pickled mustard greens.

**SALESIANS IN TAIWAN**

In Taiwan, at present (2024), the Salesians of Don Bosco are present in the capital **Taipei** and in **Tainan**, where they run schools, parishes, and a publishing house. In Chao Chou the community is suspended, but there are active **Salesian cooperators**.

*Bon appétit.*



*Buon appetito!*

- 120 ml di vino Shaoxing
- 2 litri di acqua (per fare il brodo)
- 1 confezione di erbe aromatiche cinesi
- 900 g di noodles bianchi di grano
- 1 manciata di cavolo cinese per ogni porzione
- coriandolo, scalogno e senape in salamoia per guarnire

**RELIGIONI A TAIWAN**

Quasi il 30% dei 24 milioni di taiwanesi segue le **religioni popolari tradizionali**, quasi il 20% è buddista, oltre il 18% è taoista e poco meno del 24% degli abitanti non dichiara alcuna religione. La popolazione cristiana è circa il 4% (2023).

**PREPARAZIONE**

1. Mettete a bollire in una pentola una quantità d'acqua sufficiente a lessare tutta la carne di manzo. Una volta che l'acqua bolle, aggiungete la carne di manzo. Fate riprendere il bollore e fate bollire per 1 minuto. Scolate in un colino e sciacquate accuratamente con acqua fresca per eliminare eventuali impurità.
2. Nella pentola a pressione, accendete l'impostazione per il soffritto. Aggiungete l'olio, lo zenzero schiacciato, l'aglio, lo scalogno e le cipolle in questo ordine. Mescolate per caramellare leggermente. Lasciate che la cipolla diventi traslucida. Aggiungete il pomodoro e i peperoncini secchi.
3. Aggiungete la carne alla pentola. Aggiungete il concentrato di pomodoro, la pasta di fagioli piccante, lo zucchero, la salsa di soia e il vino Shaoxing e mescolate accuratamente.
4. Versate 2 litri d'acqua nella pentola a pressione. Aggiungete il pacchetto di spezie. Chiudete il coperchio della pentola e assicuratevi di aver impostato lo sfianto in modo da non farlo fuoriuscire. Cuocete per 100 minuti con l'impostazione carne/stufato. Se non avete una pentola a pressione, potete usare una pentola normale sul fornello, ma fate cuocere la zuppa a fuoco lento per 3-4 ore.
5. Quando il timer della pentola a pressione è scaduto, rilasciate con attenzione la valvola a pressione. Lessate i noodles secondo le istruzioni della confezione e, nell'ultimo minuto o due di cottura dei noodles, buttate dentro il cavolo e fatelo sbollentare finché non diventa tenero.
6. Servite ogni ciotola di zuppa di manzo taiwanese con una porzione di noodles, qualche gambo di cavolo e una generosa spolverata di coriandolo, scalogno e senape cinese sottaceto finemente tritati.

**SALESIANI A TAIWAN**

A Taiwan, attualmente (2024), i Salesiani di Don Bosco sono presenti nella capitale **Taipei** e a **Tainan**, dove gestiscono scuole, parrocchie e una casa editrice. A Chao Chou la comunità è sospesa, ma ci sono **salesiani cooperatori** attivi.