

ANTIPASTI E SNACK

## Alette di pollo alla soia

---

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: *2 ORE DI MARINATURA IN FRIGORIFERO*

---



Le **alette di pollo alla soia**, ovvero le ciliegie cinesi...voi direte, come le ciliegie cinesi? Sì perchè una tira l'altra, proprio come le ciliegie!

Scherzi a parte, preparare questo piatto, che potrete presentare a vostro piacere sia come antipasto che come secondo piatto magari abbinandolo ad altri piatti di accompagnamento, è davvero facilissimo.

La differenza la fa la marinata: noi l'abbiamo preparata con salsa di soia di due tipi, vino cinese e zucchero ma ne esistono di tantissimi tipi, c'è chi

aggiunge l'aglio in polvere e lo zucchero di canna, questo per dire che potrete anche voi aggiungere il vostro tocco personale per rendere questo piatto ancora più gustoso. Se amate i piatti cinesi poi, non dovete assolutamente perdere la ricetta dei [noodles con verdure](#), un grande classico buonissimo!

## INGREDIENTI

ALI DI POLLO 800 gr

OLIO DI SEMI 3 cucchiaini da tavola

VINO DI RISO CINESE 4 cucchiaini da tavola

SALSA DI SOIA 3 cucchiaini da tavola

SALSA DI SOIA SCURA 2 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO abbondante - 1 cucchiaio da tavola

ZENZERO 5 cm

ACQUA

CIPOLLOTTI interi - 2

## PREPARAZIONE

- 1 Trasferite tutte le alette di pollo in una pirofila sufficientemente ampia da contenerle tutte comodamente.



- 2 Aggiungete direttamente nella pirofila con le alette gli ingredienti per la marinata: il vino cinese, la salsa di soia più chiara e più scura e lo zucchero.

Una volta aggiunti tutti gli ingredienti, mescolate le alette con le mani affinché possano

insaporirsi in modo omogeneo con la marinata.





**3** Coprite la pirofila con della pellicola e lasciate marinare in frigorifero per almeno 2 ore.



**4** Trascorso il tempo di marinatura, fate scaldare l'olio in una padella e fatevi soffriggere lo zenzero.



**5** Unite in padella le alette di pollo e fatele cuocere girandole da entrambi i lati.



**6** Aggiungete, ora, la marinata filtrata, i cipollotti interi e tanta acqua quanta ne serve per coprire tutto.





**7** Coprite la padella con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma bassa per 20 minuti.



**8** A questo punto, togliete il coperchio e lasciate cuocere per altri 20 minuti a fiamma un po' più alta.

Servite le alette di pollo ben calde.



## CONSIGLIO

Posso utilizzare anche lo zenzero in polvere?

Te lo sconsiglio perché quello fresco ha tutto un altro sapore.

**Dove posso trovare la soia?**

I supermercati di certo ce l'hanno.