

SECONDI PIATTI

# Pollo allo zenzero al vapore

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: 30 MINUTI DI MARINATURA



Se amate i sapori etnici e orientali, in modo particolare adorare il gusto particolare dello zenzero, ecco la ricetta che fa per voi: **pollo allo zenzero al vapore**. Un piatto molto interessante che arriva dal lontano Oriente ma che di certo conquisterà anche i palati più esigenti. Provate a fare questa ricetta dal risultato davvero eccezionale e vedrete che buon piatto porterete a tavola. È perfetto per chi vuole organizzare una cena asiatica dal mood impeccabile. Se cercate altre ricette del genere, vi proponiamo di realizzare anche i [noodles con le verdure](#), favolosi anche questi!

## INGREDIENTI

POLLO in pezzi - 1 kg

CIPOLLOTTI 2

ZENZERO 5 cm

## PER LA MARINATURA

VINO DI RISO CINESE 1 bicchiere

SALSA DI SOIA CHIARA 3 cucchiaini da tavola

SALSA DI SOIA SCURA 1 cucchiaino da tavola

ZENZERO 5 cm

SPICCHIO DI AGLIO 1

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare il pollo allo zenzero al vapore, per prima cosa tritate uno spicchio di aglio quindi, tagliate a listarelle anche 5 cm di zenzero fresco. Mettete entrambe le cose e versateci su del vino cinese, la soia chiara e quella scura, quindi mescolate un po' quindi versate questo composto sul pollo e marinatelo per 30 minuti coprendo con pellicola. Trascorso questo tempo in una vaporiera, mettete del cipollotto a listarelle, aggiungete il pollo e bagnatelo con la marinata filtrata. Coprite e lasciate cuocere a fuoco medio per 25 minuti. Quando sarà cotto, toglietelo dalla pentola, tagliatelo a pezzettoni e servite il pollo allo zenzero al vapore su un piatto da portata, condendolo con un paio di cucchiaini di marinata e altra cipollina.

## CONSIGLIO

**Potrei utilizzare anche dei bocconcini di carne?**

Sì andranno bene anche quelli ma avranno bisogno di un po' più tempo per cuocere.

**Posso usare anche lo zenzero in polvere?**

Quello fresco è da preferire in questa ricetta.

**Mi è rimasto dello zenzero cosa potrei farci?**

Puoi fare le linguine [zenzero e vongole](#).