

SECONDI PIATTI

# Bol Deviré

---

LUOGO: *Africa* / *Mauritius*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*

---



## COTTO, FACOLTATIVO

si possono anche utilizzare le salsicce cinesi affettate e leggermente fritte.

## PREPARAZIONE

- 1 Condire i pezzi di pollo per bene con la salsa di soia ed il pepe. Scaldare l'olio e friggere l'aglio finché di colore marroncino. Aggiungere il pollo e soffriggere fino a cottura. Facoltativo: si può aggiungere le fettine di salsiccia cinese leggermente fritte. Aggiungere i funghi e le foglie cinesi, condire con salsa di soia e pepe. Miscelare bene. Cuocere per ulteriori 3 minuti. Sciogliere la salsa di ostriche e la farina di grano in metà bicchiere di acqua (o vino rosso). Versare sopra il preparato con il pollo. Mischiare bene e quando la salsa si addensa, rimuovere dal fuoco e farcire gli scalogni.  
In una casseruola a parte friggere le uova una alla volta con un po' d'olio.  
Mettere le uova in 4 ciotole. Mettere un po' del preparato di pollo sopra ciascun uovo. Riempire la ciotola con un po' di riso. Coprire ciascuna ciotola con un piatto. Schiacciare bene il piatto sopra la ciotola. Invertire velocemente così che il contenuto della ciotola vada sul piatto, servire caldo con cotomilli chutney. Decorare il piatto con foglie di cotomilli tritate.