

SECONDI PIATTI

# Frittata di pollo pechinese in salsa di cipolle e aglio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

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



## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO tagliato ciascuno in 4 fette - 3  
UOVA sbattute - 2  
CIPOLLOTTI tritati finemente - 2  
OLIO VEGETALE 3 cucchiaini da tavola  
BRODO DI POLLO 4 cucchiaini da tavola  
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO affettati finemente - 2  
PEPE BIANCO macinato fresco - 1 pizzico  
GLUTAMMATO MONOSODICO 1 pizzico  
SALE 1 cucchiaino da tè

## PREPARAZIONE

**1** Frizionate le fette di pollo con un pizzico di sale e pepe, quindi immergetele nelle uova sbattute fino a che siano ben coperte.

Scaldare l'olio in un wok fino a che inizia a fumare, quindi aggiungete i pezzi di pollo uno alla volta. Riducete il fuoco e friggete per 1 ½ minuti, quindi girate le fette per cuocerle anche sull'altro lato.

Dopo 30 secondi unite il brodo di pollo, il sale rimanente, l'aceto e il glutammato. Lasciate sobbollire per 2 minuti.

Rimuovete le fette di pollo e tagliatele se piacciono in pezzi più piccoli. Disponetele su di un piatto da portata scaldato e versarci sopra la salsa.

## NOTE