

SECONDI PIATTI

Petto di pollo alla hawaiana

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: media

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 10 min

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr

PEPERONI MISTI 500 gr

ANANAS 500 gr

CIPOLLOTTO 50 gr

PEPERONCINO FRESCO 1

SALSA DI SOIA 60 gr

ACETO DI RISO 20 gr

ZENZERO FRESCO 3 cm

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALSA BARBECUE 80 gr

SUCCO DI ANANAS 100 ml

MAIZENA sciolta in acqua - 1 cucchiaino da tè

OLIO DI SEMI

SALE

Preparazione

1 tagliare il pollo a cubetti e i peperoni a pezzi

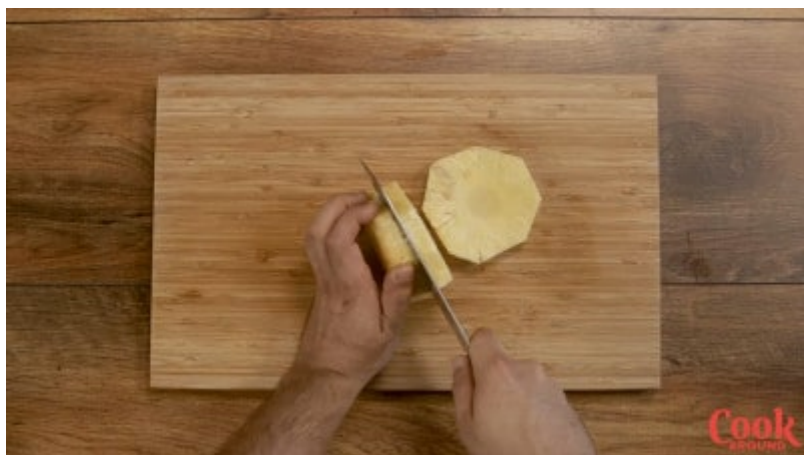
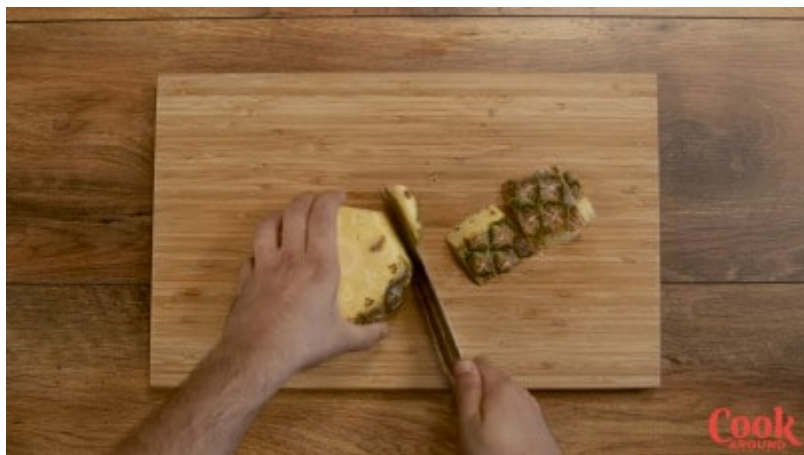
tritare aglio e zenzero , cipollotto a fette parte verde tenere per dopo

ANANAS











2 wok olio di semi aglio zenzero e peperoncino a fettine fuoco alto unire cipollotto parte verde poi peperoni dopo 3-4 minuti

unire zucchero e amalgamare poi aceto.

unire salsa di soia salsa barbeque, succo di ananas poi la maizena sciolta in acqua e far stringere

ANANAS

servire con basmati







