

SECONDI PIATTI

Pok-kum di pollo

LUOGO: *Asia / Corea del Sud*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Il pok-kum di pollo è un tipico piatto della tradizione culinaria coreana.

INGREDIENTI

POLLO 1
SEMI DI SESAMO 3 cucchiaini da tavola
SALSA DI SOIA 1 cucchiaino da tavola
FUNGHI affettati - ½ tazze
SCALOGNO tritati - 3
SPICCHIO DI AGLIO tritati - 2
PEPE NERO 1 pizzico
ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite il pollo, disossatelo e tagliate la carne in pezzi medio-piccoli.

Lessate a fuoco dolce i pezzetti di pollo in pentola con tanta acqua bollente da ricoprirli a filo.



2 Riunite in una ciotola capiente gli scalogni, l'aglio, il pepe, i semi di sesamo, lo zucchero e la salsa di soia; mescolate per amalgamare gli ingredienti.





3 Togliete dalla casseruola con il pollo un po' di brodo cosicchè il pollo ne sia ricoperto solo parzialmente.



4 Unite alla casseruola il condimento preparato precedentemente ed i funghi.



5 Cuocete il tutto fino a che il pollo risulti molto tenero; regolate di sale e togliete dal fuoco.

Servite il pollo ben caldo.