

SECONDI PIATTI

## Pollo al cocco

LUOGO: Asia / Cina

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



### INGREDIENTI

1 pollo intero disossato  
1  
5 cucchiaino di maizena  
pepe  
1 cucchiaino di olio di sesamo  
1 albume  
4 cucchiaini di panna liquida  
1 cucchiaino di burro  
150 g di cocco fresco grattugiato  
1 cucchiaino di farina  
sale  
olio di semi.

### PREPARAZIONE

**1** Mescolare bene il pollo, tagliato a pezzettini, con la fecola di patate, il pepe, l'olio di sesamo e il bianco d'uovo. Mettere in una padella abbastanza olio di semi, far friggere

tutto per un minuto a fuoco vivace, mescolare, togliere e far scolare l'olio. In un'altra padella mettere il burro, a fuoco basso aggiungere il sale, la panna e il cocco, mescolare per circa mezzo minuto, aggiungere la farina sempre mescolando, quando diventa una specie di colla mettere il pollo, mescolare bene a fuoco medio, coprire e far cuocere per cinque minuti. Servire.