

SECONDI PIATTI

Pollo al vapore

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 2 petti di pollo
- 6 porri
- 8 orecchie a nuvola
- 4 fettine sottili di zenzero
- 1 cucchiaino di maizena
- ¼ di cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di olio
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaino di Sakè
- ½ tazza d'acqua
- ½ cucchiaino di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate i petti di pollo a bocconcini e i porri in tronchetti di 5 centimetri. Immergete le orecchie di nuvola in acqua calda e lasciatevele finché sono morbide. Mescolate tutti gli ingredienti in una capace terrina, versateli in una tortiera di 20 centimetri di diametro e

cuocete a vapore 20 minuti; servite caldo.