

SECONDI PIATTI

Pollo all'agrodolce

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLLO 1

POMODORI 2

LIMONE il succo - 2

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

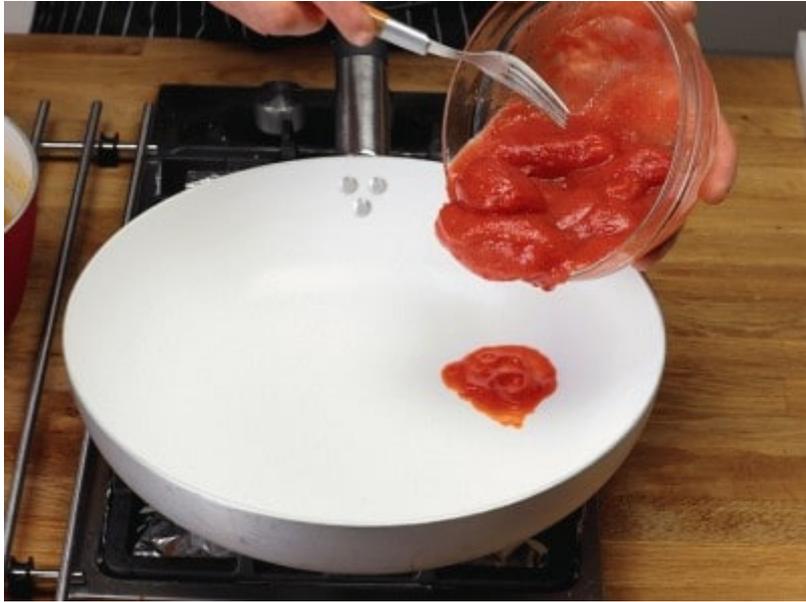
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiai da tavola

SALE

Quando volete realizzare con le vostre mani una ricetta etnica sfiziosa vi proponiamo questa versione di **pollo all'agrodolce**. Una ricetta semplice, ma molto gustosa che è adatta ad essere realizzata anche da chi non ha molta esperienza in cucina ma che comunque ha voglia di portare in tavola un piatto sfizioso e differente dal solito pollo banale. Provate questa ricetta e tramite il box dei commenti fateci sapere come è andata e soprattutto se vi è piaciuta! Se siete poi a caccia di ricette etniche vi proponiamo di realizzare anche gli [spaghetti di soia](#) e il pollo alle [mandorle](#)!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il pollo all'agrodolce, spellate i pomodori, schiacciateli con la forchetta e scaldateli in una padella larga dal fondo spesso.



- 2 Appena avranno consumato la loro acqua versate l'olio e fate rosolare i pezzetti di pollo in modo che si dorino bene.





- 3 Coprite con due bicchieri di acqua tiepida, salate e fate cuocere coperto a fuoco dolce per una quarantina di minuti.



- 4 Trascorso questo tempo versate il succo di limone in cui avrete sciolto lo zucchero e terminate cuocendo ancora per 15 minuti.

