

SECONDI PIATTI

Pollo all'arancia profumato al pepe Sarawak

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il pollo all'arancia come quello al limone è caratterizzato da un gusto agrodolce. In questa ricetta si aromatizza con il pepe Sarawak. È un pepe molto aromatico, dall'odore gradevolmente dolce e profumato, che si sposa benissimo con l'arancio.

INGREDIENTI

400 g di pollo
4 arance
25 g di zucchero di canna
farina per infarinare
pepe Sarawak qb
2 cucchiaini zucchero di canna
salvia
sale qb
1 cucchiaino di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa lavate accuratamente un arancio e tagliatelo a fette spesse circa 5mm. Prendete una padella dal fondo antiaderente versateci i 25 gr di zucchero di canna, 1

cucchiaino di acqua mista a succo di arancio e mettete le fette a glassare a fuoco medio per dieci minuti circa;

terminata la cottura mettete le fette glassate da parte (serviranno per decorare il piatto). Spremete le restanti tre arance, filtrate il succo, aggiungeteci due cucchiaini di zucchero di canna e lasciatelo riposare.

Prendete il pollo e tagliatelo a cubetti piuttosto regolari, oppure come ho fatto io in questo caso lasciate le fette intere, infarinatelo, facendo attenzione a togliere la farina in eccesso.

In una padella dal fondo antiaderente versate un cucchiaino di burro, fatelo sciogliere e mettete a rosolare il pollo, una volta dorato versate il succo dell'arancia.

Nel mentre prendete alcuni grani di pepe e metteteli a tostare in una padella antiaderente; aggiungete il pepe al pollo e fatelo cuocere insieme per qualche minuto in modo da profumare bene la salsa all'arancia che si sta riducendo.

Impiattate disponendo sul piatto le fette di arancia glassate ed il pollo, nappando tutto con la salsa all'arancia...buon appetito!