

SECONDI PIATTI

Pollo alla griglia Yakitori

LUOGO: Asia / Giappone

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



INGREDIENTI

- 220 g di pollo
- 110 g di fegatini di pollo
- 8 o più porri
- ½ tazza di salsa di soia
- 3 cucchiaini di zucchero
- ½ tazza di saké
- ½ cucchiaino di zenzero finemente grattugiato
- ¼ di cucchiaino di glutammato monosodico sansho macinato

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne e i fegatini di pollo a bocconcini e i porri a tronchetti di 5 centimetri. Preparate la salsa mescolando salsa di soia, zucchero, saké, zenzero e glutammato monosodico in una casseruolina e scaldando su una fiamma dolce. Infilzate su ogni spiedino, alternandoli, pezzi di pollo, di porro e di fegatino; spennellate

con la salsa e grigliate, a 10 cm di distanza dal letto di braci (se usate la carbonella).
Cuocete girando spesso e spennellando con la salsa finché è a punto, ma non cuocete troppo perché il pollo non riesca duro e asciutto. Cospargete di sansho e servite immediatamente.