

SECONDI PIATTI

## Pollo alle arachidi

LUOGO: [Asia](#) / [Thailandia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il pollo alle arachidi è una ricetta presente in molte cucine nel mondo. Questa ricetta si differenzia per l'uso, come insaporitore, della salsa di soia insieme al nam pla, ovvero la salsa di pesce. In genere viene servito con del riso bianco. Una ricetta tipica della [cucina cinese](#).

### INGREDIENTI

- PETTO DI POLLO 400 gr
- ARACHIDI 140 gr
- ZENZERO fresco e grattugiato - 1  
cucchiaino da tè
- SALSA DI SOIA chiara - 3 cucchiaini da tavola
- SALSA DI PESCE 1 cucchiaino da tavola
- BRODO VEGETALE 100 ml
- MAIZENA 2 cucchiaini da tavola
- SCALOGNO 2
- OLIO DI ARACHIDI 4 cucchiaini da tavola

### PREPARAZIONE

- 1 Preparete una salsa mescolando il brodo con la salsa di soia, la salsa di pesce e la maizena.

In una wok scaldate l'olio e fatevi tostare le arachidi per qualche minuto.



- 2** Rimuovete le arachidi e, nella stessa wok, fate appassire lo scalogno tagliato a rondelle insieme allo zenzero.

Unite, a questo punto, il pollo tagliato a pezzettini di 2 cm di lunghezza e fate cuocere per 15 minuti a fiamma dolce o fino a cottura del pollo mescolando il tutto con un cucchiaio di legno.



- 3** Aggiungete la salsa preparata precedentemente e per ultimo le arachide tostate.



- 4 Se la salsa durante la cottura del pollo si dovesse restringere troppo diluitela con un mestolo di brodo vegetale.