

SECONDI PIATTI

Pollo croccante

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 1 pollo intero
- 2 cucchiaini di sherry secco
- 5 cucchiaini di maizena
- 2 cucchiaini di zucchero bruno
- 2 cucchiaini di aceto bianco
- 2 cucchiaini di sale grosso
- 50 g di semi d'anice.

PREPARAZIONE

- 1 Far bollire per mezz'ora dell'acqua in una pentola media, con sale grosso e i semi di anice. Pulire il pollo e asciugarlo bene dentro e fuori, far raffreddare l'acqua bollita con i semi di anice e immergervi il pollo per 2 ore e mezza o 3. Poi appenderlo per far sgocciolare tutta l'acqua e asciugarlo bene. Mescolare lo sherry con la maizena, lo zucchero, l'aceto e spalmare con questo miscuglio il pollo dentro e fuori. A parte scaldare 1,5 litro di olio di semi su fuoco vivace; quando l'olio sta per friggere immergervi il pollo e contemporaneamente con un mestolino raccogliere l'olio caldo e versarlo dentro al pollo,

continuamente. Quando la pelle diventa dorata, tirar fuori il pollo, togliere le ali per scoprire la parte del petto in modo che cuocia meglio e immergere nell'olio il pollo capovolto per 1-2 minuti. Togliere tagliare il pollo a pezzi (ossa comprese) diagonalmente e servire con sale fine, bruciato a parte.