

SECONDI PIATTI

Pollo di Shantung

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

5 fette di radice di zenzero
sbucciate e sminuzzate

5 cipolle novelle
tritate

3 cucchiaini di foglie di coriandolo tritate

5 pezzi di anice

1 cucchiaino di Szechuan o grani di pepe
nero
schiacciato

1 ½ cucchiaini di sale

1 ½ cucchiaini di salsa di soia

1 ½ cucchiaini di sherry secco

1 pollo
circa 1
5kg

1

2 litri di olio vegetale

crescione per la guarnitura

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare insieme lo zenzero, le cipolle novelle, il coriandolo, l'anice, il pepe, il sale, la salsa di soia e lo sherry e frizionarli all'interno del pollo. Lasciar marinare per almeno 4 ore. Scaldare l'olio in un wok a 180°C o finché un cubetto di pane non si abbrustolisca in 30 secondi. Immergere delicatamente il pollo nell'olio e friggere per 5 minuti, o finché si abbrustolisca un po'. Scolare su di un foglio di carta da cucina, quindi mettere in una vaporiera e cuocere per 40 minuti o finché cotto. Lasciar raffreddare il pollo, quindi tagliare la carne in strisce. Disporle su di un piatto da portata, guarnire con crescione e servire con della salsa Shantung.

NOTE

Tempo di preparazione: 15 minuti, più la marinatura Tempo di cottura: 45 minuti