

SECONDI PIATTI

## Pollo fritto con noci cinesi

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *15 MINUTI DI AMMOLLO*



Il pollo fritto con le noci è parente stretto del più famoso pollo con le mandorle, ma altrettanto buono e gustoso.

### INGREDIENTI

PETTO DI POLLO tagliato a dadi - 1  
GHERIGLI DI NOCI spellate - 0,33 tazze  
FUNGHI SECCHI grossi e cinesi - 6  
SALSA DI SOIA 2 cucchiaini da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
tazza  
MAIZENA 1,5 cucchiaini da tè  
ZUCCHERO ( scarso ) - 1 cucchiaino da tè  
SALE 1 cucchiaino da tè

### PREPARAZIONE

- 1 Friggete le noci nell'olio finché risultino ben dorate; toglietele dal fuoco e passatele su un pezzo di carta assorbente, ripiegata più volte, per togliere l'eccesso d'unto.



2 Scaldate un po' d'olio in una padella, unite i dadi di pollo e cuocete a fuoco vivace per parecchi minuti, mescolando quasi in continuazione.



3 In una tazza, stemperate la maizena con poca acqua fredda; aggiungete la salsa di soia, lo zucchero e il sale e mescolate bene.





- 4 Versate il composto sul pollo, insieme ai funghi che avrete fatto rinvenire tenendoli per 15 minuti immersi in acqua calda, poi tagliati a dadi.



- 5 Cuocete mescolando finché i funghi sono teneri. Togliete dal fuoco, completate con le noci fritte e date un'ultima mescolata.





6 Servite caldo.