SECONDI PIATTI

Pollo fritto con salsa di limone

LUOGO: Asia / Cina

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

3 cucchiai di zucchero

4 cucchiai di succo di limone

6 cucchiai di brodo di pollo

1 cucchiaio di olio di sesamo

3 gocce di colorante giallo per alimenti

1 limone

affettato per la guarnitura

foglie di coriandolo fresco

per la guarnitura

Preparazione

1 Miscelare insieme metà sale, il vino, la salsa di soia, 1 cucchiaio di farina di grano, acqua, il rosso d'uovo e un pizzico di pepe e aggiungere le fette di pollo e marinare per 10 minuti. Scaldare l'olio in un wok a 180°C, o finché un cubetto di pane si abbrustolisca in 30 secondi, e friggere le fette di pollo fino a doratura. Rimuovere e scolare su di un foglio di carta da cucina. Scaldare 1 cucchiaio d'olio in un altro wok. Aggiungere i peperoni e le castagne d'acqua. Soffriggere fino a che cambiano colore, quindi trasferirle in un piatto da portata caldo.

Pulire il wok con dei fogli di carta da cucina e aggiungere un altro cucchiaio d'olio. Scaldare e versarci l'olio, il succo di limone, il brodo di pollo, il sale rimanente, la farina di grano rimanente, l'olio di sesamo e il colorante per alimenti giallo. Portare a bollitura, miscelando per tutto il tempo. Scaldare l'olio e friggere di nuovo il pollo per 10 secondi per riscaldarlo.

Scolare e cospargervi sopra i peperoni e le castagne d'acqua. Versarci sopra la salsa e guarnire con le fette di limone e le foglie di coriandolo.

Note

Tempo di preparazione: 10 minuti, più la marinaturaTempo di cottura: circa 5 minuti