

SECONDI PIATTI

Pollo fritto

LUOGO: *Asia / Corea del Sud*

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



INGREDIENTI

- 2 polli di circa 700 g ciascuno
- ¼ di tazza di semi di sesamo
- 3 cipollotti tritati
- 2 cucchiaini di zucchero
- ½ tazza di salsa di soia
- pepe
- 2 spicchi d'aglio tritati.

PREPARAZIONE

- 1 **Nettate i polli, disossateli, tagliate la carne a fettine sottili e unitela in una terrina a tutti gli altri ingredienti, già mescolati a parte; lasciate marinare mezz'ora.**
Dopo la marinatura, friggere il pollo a calore moderato in poco olio e quando ha preso colore bagnate con poca acqua e finite di cuocere piano, coperto.
Servite caldo.