

SALSE E SUGHI

## Salsa di zucchero di palma

LUOGO: *Asia / Corea del Sud*

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



### INGREDIENTI

- 2 cucchiaini di zucchero di palma
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- 1 cucchiaino di salsa d'ostrica
- 1 cucchiaino di salsa piccante o tabacco

### PREPARAZIONE

- 1 Miscelare gli ingredienti in una piccolo pentolino. Far sobbollire a fuoco lento. Mescolare bene. Quando la salsa bolle, versarla sopra le ali di pollo fritte e servire immediatamente.