

SECONDI PIATTI

## Satay di pollo e warm peanut dip

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



### INGREDIENTI

300 g di pollo  
25 g di zucchero di canna  
salsa di soya  
aglio  
1 lattina di latte di cocco  
1 barattolo di burro di arachidi  
succo di mezzo limone  
peperoncino  
spiedini.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



2 Tagliare a striscioline il pollo.



3 In una ciotola versare 200 ml di latte di cocco, l'aglio sminuzzato, il succo di mezzo limone, 2 cucchiari di salsa di soya e lo zucchero di canna.



4 Ora, mettere i pezzetti di pollo nella ciotola e lasciarli a marinare per almeno 4 ore.



5 Passato il tempo di marinatura, scolare il pollo buttando via tutto il liquido.



6 Mettere le striscioline di pollo negli spiedini e cucinarli sulla griglia.



7 Per il warm peanut dip: tagliare finemente una cipolla e metterla in un pentolino assieme ad un po' di aglio, succo di limone, zucchero, salsa di soya, burro di arachidi e peperoncino. Bollire il tutto con un goccio d'acqua per circa 5 minuti, fino a che non si addensi il tutto.





- 8 Togliere dal fuoco e far raffreddare il composto aggiungendo il restante latte di cocco. Servire il piatto tiepido.

