

SECONDI PIATTI

Satay di pollo e warm peanut dip

LUOGO: *Asia / Thailandia*

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

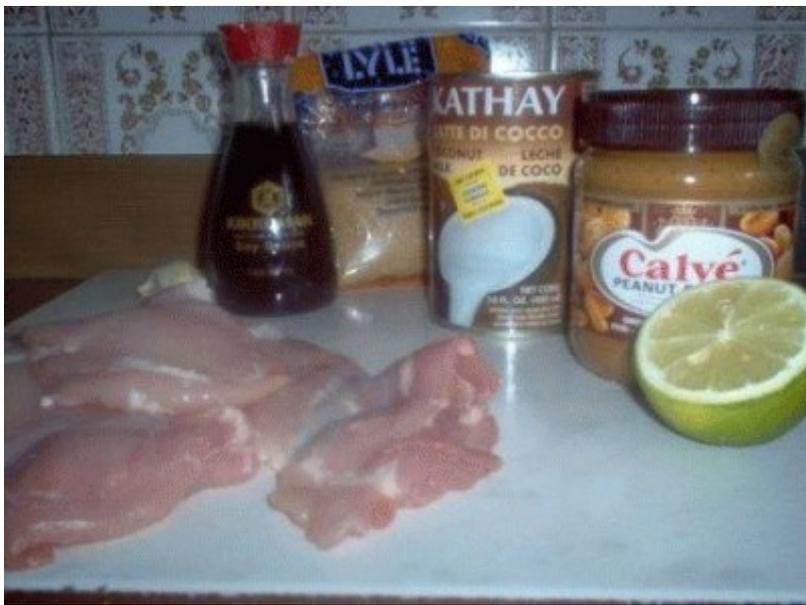


INGREDIENTI

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.

