

SECONDI PIATTI

Satay di pollo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il satay di pollo è un piatto di origini indonesiane, nello specifico dell'isola di Java ed è talmente buono che la sua popolarità in tutto il sud-est asiatico. Il satay può essere realizzato con qualsiasi tipo di carne, noi abbiamo scelto il pollo dalle carni delicate e che spesso rimane nei nostri frigoriferi in attesa di trovare una ricetta che non sia il solito pollo ai ferri. In questa ricetta, il pollo viene dapprima marinato in un mix di aromi e spezie per essere cotto, possibilmente il giorno successivo, in forno. Divertitevi a declinare questo piatto con altre marinature e altri tipi di carne, vedrete che ne

rimarrete soddisfatti.

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 800 gr

BURRO DI ARACHIDI 100 gr

SALSA DI SOIA 4 cucchiaini da tavola

CURRY in polvere - 1 cucchiaino da tè

LIME succo - 1

LIMONE succo - 1

SALSA CHILI 1 cucchiaino da tè

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola la salsa di soia ed il burro d'arachidi e mescolate per sciogliere il burro d'arachidi.



- 2 Unite alla ciotola anche il succo di un lime e di un limone e della salsa al chili piccante e mescolate.



3 Arricchite la marinata con un cucchiaino di curry in polvere.



4 Mettete gli spiedini a bagno in acqua fredda per evitare che brucino durante la cottura.

Tagliate il pollo a striscioline e infilatele negli spiedini a zig zag così da creare delle onde.

Passate gli spiedini nella marinata ed adagiateli in una teglia, quindi copriteli con della pellicola trasparente e lasciateli marinare in frigorifero per una notte.



- 5 Il giorno successivo, riprendete gli spiedini e passateli in forno al massimo del calore per circa 15 minuti.



- 6 Servite gli spiedini appena sfornati spruzzandoli con poco succo di lime e salandoli adeguatamente.



NOTE

Come pulire un pollo? Cerchiamo di spiegarvelo in breve. Mettere il pollo sul tagliere e con un coltello abbastanza grosso staccate la testa, a metà collo, e le zampe, in corrispondenza dell'articolazione. Allargate quindi un'ala alla volta sul tagliere e, sempre con il coltello grosso, fate un taglio deciso per staccare via le punte di ogni ala. Mettete il pollo con il dorso verso l'alto e con la punta del coltello praticate una incisione nella pelle del collo per tutta la sua lunghezza. Fate quindi un altro taglio netto nel collo, vicino alla cassa toracica, in corrispondenza di 2 vertebre, e staccate prima di tutto il collo, poi la trachea e l'esofago. Introducete l'indice della mano destra nell'apertura del collo, staccate i polmoni ed estraeteli. Dopodiché rigirate il pollo col "portacoda" verso di voi. Praticate un taglio verticale lungo 5-6 cm, partendo dal "portacoda" e andando verso il ventre. Quindi asportate eventuali depositi di grasso all'interno dell'apertura praticata. Tenete quindi il pollo con la mano sinistra e, cercando di penetrare a fondo nella carcassa con la mano destra, afferrate le interiora ed estraetele delicatamente per non romperle. Fate molta attenzione, al momento dell'estrazione delle

interiora, a non rompere il sacchetto del fiele attaccato al fegatino. Mondate poi le interiora da fiele e grasso. Finite tutte le fasi di eviscerazione, il pollo va passato ripetutamente sulla fiamma del gas, per bruciacchiare ed eliminare l'eventuale peluria rimasta dopo averlo spennato. Infine lavatelo accuratamente sotto l'acqua corrente (si può usare addirittura il sapone di Marsiglia) per eliminare l'odore di allevamento. Poi asciugatelo. Il "portacoda" è la piccola appendice triangolare situata al termine del dorso (è chiamato anche "boccon del prete"). Il "fuso" è la parte bassa della coscia, situato tra la zampa e il sopracoscia. Il "sopracoscia" è la parte che collega il fuso con la carcassa: pertanto la coscia è composta da fuso e sopracoscia.