

SECONDI PIATTI

Sate ajam

LUOGO: Asia / Indonesia

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



3 TAZZE DI CARNE DI POLLO CRUDA
TAGLIATA A CUBETTI DI 4 CM, 20-25
SPIEDINI METALLICI, ½ CUCCHIAINO
DI ACETO, 2 SPICCHI D'AGLIO
SCHIACCIATI, ½ TAZZA DI ACQUA. PER
LA SALSA

4 cucchiaini di burro d'arachidi
½ tazza di latte
½ tazza di brodo di pollo
1 cucchiaino di peperoncino in polvere
½ cucchiaino d'aglio tritato
1 cucchiaino di salsa di soia
1 cucchiaino di zucchero
1 foglia d'alloro
sale.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa preparate la salsa: riunite tutti gli ingredienti in una piccola casseruola e cuocete a calore dolce, mescolando in continuazione, finché la salsa è addensata. Togliete dal fuoco e tenete in caldo. Infilate su ogni spiedino 5 cubetti di pollo. Mescolate gli altri ingredienti in una ciotola o piatto e fatevi marinare gli spiedini di pollo per 1 ora. Cuocete alla griglia oppure in forno già caldo (200°) per 15 minuti, o finché è raggiunto il grado di cottura desiderato. Versate sul pollo la salsetta precedentemente preparata e servite.