

SECONDI PIATTI

# Petto di pollo alla hawaiana

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr  
PEPERONI MISTI 500 gr  
ANANAS 500 gr  
CIPOLLOTTO 50 gr  
PEPERONCINO FRESCO 1  
SALSA DI SOIA 60 gr  
ACETO DI RISO 20 gr  
ZENZERO FRESCO 3 cm  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALSA BARBECUE 80 gr  
SUCCO DI ANANAS 100 ml  
MAIZENA sciolta in acqua - 1 cucchiaino da tè  
OLIO DI SEMI  
SALE

## Preparazione

**1** tagliare il pollo a cubetti e i peperoni a pezzi

tritare aglio e zenzero , cipollotto a fette parte verde tenere per dopo

ANANAS













**2** wok olio di semi aglio zenzero e peperoncino a fettine fuoco alto unire cipollotto parte verde poi peperoni dopo 3-4 minuti

unire zucchero e amalgamare poi aceto.

unire salsa di soia salsa barbeque, succo di ananas poi la maizena sciolta in acqua e far stringere

ANANAS

servire con basmati











