

SECONDI PIATTI

Petto di pollo alle spezie



Stanchi delle solite ricette? Volete rendere speciale un secondo piatto di carne? Il petto di pollo alle spezie allora è ciò che fa per voi. Realizzare questa preparazione è davvero molto semplice ma il risultato è pazzesco. Un petto di pollo che spesso e volentieri risulta banale e poco saporito, con questa ricetta diventa un piatto molto sfizioso e stuzzicante.

La sua realizzazione è davvero semplice e l'impegno non è grande, con pochi passaggi infatti si otterrà un piatto saporito e dal gusto formidabile. Bello, ricco e colorato con il suo sapore vi conquisterà.

Se poi siete sempre alla ricerca di ricette con il pollo, ecco per voi altre preparazioni semplici ma gustose:

[pollo arrosto](#)

[pollo alla cacciatora](#)

[pollo alle mandorle](#)

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 800 gr
RADICE DI ZENZERO 4 cm
CUMINO IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola
AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola
PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaino da tavola
PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola
ZUCCHERO DI CANNA 10 gr
SALSA DI SOIA 80 gr
ACETO DI RISO 60 gr
SRIRACHA VERDE 30 gr
MAIZENA 1 cucchiaino da tavola
GAMBI DI CIPOLLOTTO 2
SEMI DI SESAMO BIANCO
OLIO DI SEMI

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa tagliare il pollo a cubetti.





2 Unire le spezie la radice di zenzero a fette, lo zucchero di canna, la salsa di soia, l' aceto di riso e lasriracha.

A questo punto far marinare almeno 2 ore.





3 Ora mettere la maizena sciolta in un bicchiere di acqua.





4 Rimuovere il pollo dalla marinata.



5 Rosolare in padella con olio di semi.

Rimuovere il pollo, eliminare i residui dalla padella ed unire la marinata filtrata e la maizena sciolta in un bicchiere di acqua.

Far stringere, unire il pollo e far andare pochi minuti fino a che la salsa è densa.







6

Servire con riso a chicco lungo, un po' cipollotto affettato e semi di sesamo.

