

SECONDI PIATTI

Pollo al vapore con albicocche e zenzero

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se avete voglia di fare un viaggio nel gusto che ricordi mete lontane, vi consigliamo di realizzare la ricetta del **pollo al vapore con albicocche e zenzero**. Si tratta di un piatto che pur particolare è molto semplice da fare. Vi basterà mescolare gli ingredienti e il più è fatto!

Di certo l'accostamento carne e frutta non è nuovo, ma vi garantiamo che questo risultato finale è davvero sorprendente e innovativo. Fate con noi questo piatto, stupite magari i vostri amici organizzando una cena orientale. Questo secondo

di carne è perfetto per chi ama la carne bianca ma ha voglia di sperimentare gusti e sapori nuovi. Seguite il passo passo e il risultato finale sarà eccellente!

Se amate poi i piatti etnici, vi invitiamo a provare anche il classico [pollo alle mandorle](#): farlo in casa è davvero semplice!

INGREDIENTI

POLLO 1

VINO DI RISO CINESE 1 bicchiere

ZENZERO a listarelle - 10 cm

ALBICOCCHES SECCHES 10

OLIO DI SESAMO 1 cucchiaino da tavola

SALE

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

ZUCCHERO per la salsa - 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

1 Se volete cucinare un buon pollo al vapore con albicocche e zenzero, la prima cosa da fare è quella di mettere a marinare per una mezz'ora il pollo con il vino cinese, le albicocche disidratate, lo zenzero fresco tagliato a listarelle, l'olio di sesamo, il sale e lo zucchero.

Utilizzate un contenitore in vetro che possa essere inserito a sua volta nel cestello della vaporiera così non dovrete sporcare ulteriori stoviglie.

2 Fatto ciò preparate la vaporiera riempiendo la pentola sottostante con dell'acqua e ponendo sopra il classico cestello per la cottura a vapore.

Quando l'acqua inizierà a bollire inserite il contenitore di vetro con il pollo e gli ingredienti della marinatura.

3 Coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 25 minuti per un pollo di circa un chilo e diviso a metà.

4 A cottura ultimata, mettete il pollo con gli ingredienti solidi della marinata da parte e riducete il liquido in cottura in padella insieme ad un cucchiaino di zucchero semolato.

Quando la salsa si sarà addensata, dovrà assumere la consistenza di uno sciroppo, impiattate il pollo e utilizzatela per napparlo. Aggiungete, infine, anche pezzi di albicocca e zenzero usati per la marinata.

CONSIGLIO