SECONDI PIATTI

Pollo al vapore con albicocche e zenzero

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 sorprendete 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

ALBICOCCHE SECCHE 10

OLIO DI SESAMO 1 cucchiaio da tavola

SALE

ZUCCHERO 1 cucchiaio da tè

ZUCCHERO per la salsa - 1 cucchiaio 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 vollire 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 cucchiaio 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

Posso fare la stessa ricetta utilizzando solo le cosce di pollo?

Si va benissimo anche solo le cosce, magari ti consiglio di disossarle in modo da rendere la cottura più veloce e omogenea.

Posso utilizzare lo zenzero in polvere?

Potresti anche ma non avrai lo stesso risultato.

Dove trovo il vino cinese?

Lo trovi nei negozi etnici e nella grande distribuzione.