

SECONDI PIATTI

# Adobo di pollo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Filippine*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



L'**adobo di pollo**, preparazione di origine filippina, si basa su una sapiente marinatura che riesce a insaporire ed arricchire anche carni che in origine hanno un sapore molto delicato come il pollo. Quindi se avete voglia di un piatto gustoso, l'adobo di pollo fa proprio per voi! Farlo in casa non è affatto difficile, anzi, seguendo i nostri consigli riuscirete a realizzarlo in maniera perfetta! Se amate le ricette internazionali a base di pollo, ecco per voi una nuova idea: pollo al [curry](#)!

## INGREDIENTI

POLLO 1  
CIPOLLE grossa - 1  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
ALLORO foglie - 2  
DADO PER BRODO DI POLLO 1  
ACETO DI VINO BIANCO 100 ml  
SALSA DI SOIA filippina - 100 ml  
ACQUA 300 ml  
PEPE NERO  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE  
facoltativo -

## PER ACCOMPAGNARE

RISO BASMATI

# PREPARAZIONE

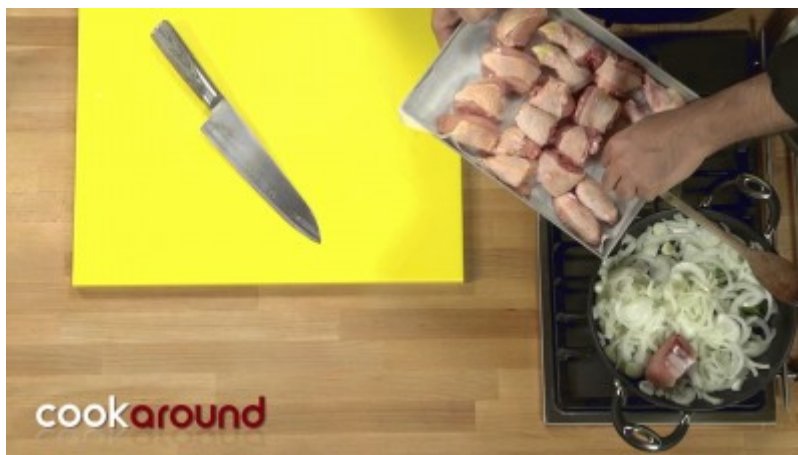
- 1 Per fare l'adobo di pollo, versate il riso in una casseruola distribuendolo bene in uno strato uniforme, aggiungete tanta acqua da coprire e superare il riso di almeno un dito, aggiungete un pizzico di sale e lasciate cuocere fino a quando tutta l'acqua sarà stata assorbita dal riso.

Tagliate il pollo a pezzetti di circa 4 centimetri senza eliminare l'osso.

Prendete una casseruola capiente, versatevi un giro d'olio extravergine di oliva, aggiungeteci la cipolla e l'aglio tagliati grossolanamente, due foglie di alloro e fate prendere calore.



- 2 Quando sentite che l'olio inizia a sfrigolare aggiungete i pezzetti di pollo e fateli rosolare uniformemente.



- 3** A questo punto, sbriciolate il dado di pollo sopra alla carne e irrorate con mezzo bicchiere di salsa di soia, un bicchiere e mezzo di acqua, un pizzico di pepe e del peperoncino. Abbassate la fiamma e lasciate cuocere a casseruola coperta per circa 35 minuti.





- 4 Aggiungete ora mezzo bicchiere di aceto di vino bianco e proseguite la cottura sempre a casseruola coperta per 5-10 minuti.

Servite l'adobo di pollo accompagnandolo con il riso cotto precedentemente.



CONSIGLIO