

SECONDI PIATTI

# Pollo fritto in stile cinese

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *6 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: *+ 1 ORA*

---



## INGREDIENTI

- POLLO pezzi senza pelle - 6
- ZENZERO sottili - 3 fette
- ANICE STELLATO 2
- SALSA DI SOIA (SHOYU) 3 cucchiaini da tavola
- CIPOLLE novelle e tritate inemente - 2
- FARINA 1 cucchiaino da tavola
- ALBUME 1
- OLIO VEGETALE 600 ml
- OLIO DI SESAMO per condire alla fine -
- SALE 1,5 cucchiaini da tè
- PEPE NERO 1 cucchiaino da tè

## PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola capiente i pezzi di pollo, le cipolle, lo zenzero, l'anice, la salsa di soia, la farina di grano e i bianchi d'uovo. Mecolate il tutto affinché il pollo sia completamente ricoperto dal condimento.





**2** Lasciate marinare per circa 1 ora.

Scaldate l'olio a 180°C in un wok, verificate la temperatura dell'olio con un cubetto di pane, se la temperatura dell'olio è ideale il cubetto di pane si abbrustolirà in 30 secondi.

Unite i pezzi di pollo all'olio nel wok e frigetelo per circa 3 minuti, quindi rimuovetelo e scolatelo dall'olio in eccesso.





- 3 Riportate l'olio a temperatura e frigate nuovamente i pezzi di pollo fino a che diventino di un bel marrone.



- 4 Rimuovete il pollo dal wok ed adagiatelo su dei fogli di carta assorbente affinché si asciughi dall'olio in eccesso.

Disponete i pezzi di pollo su di un piatto da portata e conditeli con dell'olio di sesamo.

In un ciotolino a parte, miscelate il sale ed il pepe ed utilizzatelo come ulteriore condimento per il pollo.