

SECONDI PIATTI

## Pollo all'orientale

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Una maniera semplice e saporita per cucinare il petto di pollo. Le verdure, la cottura nel wok e la salsa di soia, danno quel tocco orientale che rende questo piatto saporito e non banale...

### INGREDIENTI

PETTO DI POLLO tagliato a listarelle - 500 gr  
SALSA DI SOIA 1 cucchiaio da tavola  
CIPOLLE affettate - 40 gr  
CAROTE affettate - 40 gr  
FUNGHI affettati - 40 gr  
OLIO DI ARACHIDI 1 cucchiaio da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 1

### PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio in una padella larga o in un wok e saltatevi gli ingredienti ad eccezione della salsa di soia a fuoco alto.



- 2 Soffriggete il tutto per circa 13 minuti, abbassate il fuoco e cuocete fino a che il pollo risulti completamente cotto (per circa 10 minuti). Cospargete di salsa di soia.

