

SECONDI PIATTI

# Pollo alla griglia Yakitori

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

220 g di pollo  
110 g di fegatini di pollo  
8 o più porri  
½ tazza di salsa di soia  
3 cucchiari di zucchero  
½ tazza di sakè  
½ cucchiaino di zenzero finemente  
grattugiato  
¼ di cucchiaino di glutammato monosodico  
sansho macinato

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne e i fegatini di pollo a bocconcini e i porri a tronchetti di 5 centimetri. Preparate la salsa mescolando salsa di soia, zucchero, saké, zenzero e glutammato monosodico in una casseruolina e scaldando su una fiamma dolce.

Infilate su ogni spiedino, alternandoli, pezzi di pollo, di porro e di fegatino; spennellate con la salsa e grigliate, a 10 cm di distanza dal letto di braci (se usate la carbonella). Cuocete girando spesso e spennellando con la salsa finché è a punto, ma non cuocete troppo perché il pollo non riesca duro e asciutto. Cospargete di sansho e servite immediatamente.