SECONDI PIATTI

Pollo con castagne

LUOGO: Asia / Cina

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

INGREDIENTI

500 g di castagne secche

1 pollo di 1

5 kg circa

2 cucchiai d'olio

3 porri (tagliati in 4-5 pezzi)

3 cucchiai di sherry secco

6 cucchiai di salsa di soia

3 pezzi di zenzero.

PREPARAZIONE

1 Cuocete le castagne a fuoco dolcissimo, in 5 tazze d'acqua, per 2 e ½ ore. Mettete il pollo in casseruola con l'olio e 2 tazze di acqua; portate a bollore, aggiungete i porri, lo sherry, lo zenzero, coprite e cuocete per 1 ora circa o finché il pollo è tenero. Unite le castagne con la loro acqua e cuocete, sempre coperto, per altri 2 minuti.
Servite caldo.