

SECONDI PIATTI

Pollo con lime

LUOGO: **Oceania / Polinesia Francese**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



INGREDIENTI

- PETTO DI POLLO grandi e tagliati in 5 pezzi ciascuno - 4
- SUCCO DI LIME appena spremuto - 300 ml
- BRODO DI POLLO 240 ml
- PANNA 90 ml
- OLIO DI ARACHIDI 4 cucchiaini da tavola
- ZUCCHERO 2 cucchiaini da tè
- BURRO 1 cucchiaino da tavola
- FARINA (miscelata con poca acqua da formare una sorte di pastella) - 1 cucchiaino da tavola
- SCORZA DI LIME di 2 lime -
- SALE
- PEPE BIANCO
- TIMO fresco - 2 rametti
- LIME affettato sottilmente - 1

PREPARAZIONE

- 1 Mettete il pollo in una piatto fondo o in una ciotola insieme al succo di mezzo lime, alle bucce grattugiate, sale, pepe e timo.



- 2 Miscelate bene quindi coprite con una pellicola trasparente e mettete in frigorifero per 2 ore, girandolo 2 o 3 volte durante il periodo di marinatura.
Rimuovete i pezzi di pollo dal piatto conservando la marinata e asciugatelo con della carta assorbente.



- 3 Scaldate l'olio in una ampia casseruola, aggiungetevi i pezzi di pollo e fatelo dorare su tutti

i lati.



- 4 Aggiungetevi la maggior parte della marinata, conservando la parte rimanente, e fate sobbollire per 10-15 minuti.



- 5 Rimuovete il pollo e mettetelo su di un piatto e conservatelo al caldo.



- 6** Continuate la cottura della salsa a fuoco alto fino a che si riduca ad $\frac{1}{3}$.
Abbassate il fuoco, aggiungetevi la parte rimanente della marinata, lo zucchero ed il composto di farina di grano e sbattete fino a che si addensi.





- 7 Rimettete il pollo nella casseruola insieme alla panna, mescolate bene ma non portate ad ebollizione.



8 Aggiustate di sale, quindi trasferite il tutto in un piatto da portata e guarnite con fette di lime. Servite immediatamente.