

SECONDI PIATTI

# Pollo con lime

di: *Cookaround*

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.