

SECONDI PIATTI

Pollo con salsa al limone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Pollo con salsa al limone, uno dei piatti più richiesti nei ristoranti cinesi, da oggi si può realizzare a casa con semplicità... Quella del pollo al limone è una ricetta semplice e gustosa, da provare! Se amate questo genere di carne ma non volete cucinarla in maniera banale e scontata, ecco la ricetta per farlo in maniera eccezionale! Si tratta di una versione in realtà molto semplice da realizzare ma che vi permetterà di ottenere un pollo cremoso e gustoso. Provate questa versione etnica e fateci sapere com'è andata! Se siete a caccia di altre ricette per realizzare un buon piatto a base di carne bianca, provate anche il pollo alle [mandorle](#), buonissimo!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 650 gr

OLIO DI ARACHIDI

MAIZENA 1 cucchiaino da tavola

ACQUA 6 cucchiaini da tavola

VINO DI RISO CINESE 1 cucchiaino da tavola

SUCCO DI LIMONE 3 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO DI CANNA ½ cucchiaini da tavola

SCORZA DI LIMONE non trattato - 1

SALE

PREPARAZIONE

1 Mettete sul fuoco la wok con un giro di olio di semi di arachidi e fate prendere calore.

A questo punto, aggiungete il pollo tagliato a listarelle e fate rosolare, aggiungendo un pizzico di sale e mescolando di tanto in tanto.



2 Nel frattempo prendete una ciotola, versatevi la maizena e stemperatela con 3 cucchiari d'acqua fino ad ottenere una pastella liscia.





- 3 Togliete il pollo dalla wok e mettetelo da parte al caldo, eliminate la maggior parte dell'olio presente nella wok e unite un cucchiaio di vino di riso cinese mantenendo la pentola sul fuoco vivace per far evaporare velocemente la parte alcolica.



- 4 Aggiungete 3 cucchiaini di succo di limone, lo zucchero di canna, la scorza di limone tagliata finemente, 4 cucchiaini di acqua e infine la pastella di maizena preparata precedentemente.





5 Regolate di sale e lasciate sobbollire a fuoco basso fino a che non si formi una salsa.

Quando la salsa si è ristretta, spegnete il fuoco e aggiungete altra scorza di limone tagliata finemente.



6 Servite le listarelle di pollo nappandole con la salsina al limone.



CONSIGLIO

Al posto del vino cinese, cosa posso usare?

Puoi utilizzare dello sherry secco, andrà benissimo!

Cos'è la maizena?

È semplicemente amido di mais e si usa per dare cremosità ai piatti.

Va bene utilizzare una normale padella?

Si certo, se non hai quella specifica puoi utilizzarla tranquillamente.