

SECONDI PIATTI

## Aioan Chua Noeung Phset Kretni Pollo fritto con funghi

LUOGO: *Asia / Laos*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



Aioan Chua Noeung Phset Kretni ovvero Pollo fritto con funghi come si usa fare nel Laos.

### INGREDIENTI

- FUNGHI SECCHI (cinesi) - 6
- POLLO piccolo - 1
- ZENZERO fresco e grattugiato - ½ cucchiari da tè
- CORIANDOLO fresco e tritato - 2 cucchiari da tavola
- SPICCHIO DI AGLIO schiacciati - 4
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiari da tavola
- ACQUA 1 tazza
- ZUCCHERO 2 cucchiari da tè

### PREPARAZIONE

- 1 Immergete i funghi nell'acqua calda per 30 minuti, quindi strizzateli e scartate i gambi,

tagliate i cappucci in quarti se sono grossi.



- 2 Tagliate il pollo in piccoli pezzi con un trinciapollo, tagliando bene tra le ossa. Friggete l'aglio e lo zenzero nel lardo o olio caldo per qualche secondo, quindi aggiungete il pollo e soffriggetelo fino a che cambi di colore.





**3** Aggiungete, a questo punto i funghi, l'acqua e lo zucchero, coprite e fate sobbollire fino a quando il pollo sia cotto.





4 Cospargete di coriandolo tritato e servite con del riso.