

SECONDI PIATTI

# Pollo fritto con salsa di limone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

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



## INGREDIENTI

- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di vino cinese o sherry secco
- ½ cucchiaio di salsa di soia
- 2 cucchiari di farina di grano
- 1 cucchiaio di acqua
- 1 rosso d'uovo
- un pizzico di pepe bianco fresco in polvere
- 450gr di carne di pollo  
senza pelle e tagliata a fette di 2  
5cm
- 600ml di olio vegetale
- più 2 cucchiari
- 1 peperone verde  
senza semi e tagliato in pezzi da 2  
5cm
- 1 peperone rosso  
senza semi e tagliato in pezzi da 2  
5cm
- 100gr di castagne d'acqua in scatola

scolate e tritate finemente  
3 cucchiaini di zucchero  
4 cucchiaini di succo di limone  
6 cucchiaini di brodo di pollo  
1 cucchiaio di olio di sesamo  
3 gocce di colorante giallo per alimenti  
1 limone  
affettato per la guarnitura  
foglie di coriandolo fresco  
per la guarnitura

## PREPARAZIONE

**1** Miscelare insieme metà sale, il vino, la salsa di soia, 1 cucchiaio di farina di grano, acqua, il rosso d'uovo e un pizzico di pepe e aggiungere le fette di pollo e marinare per 10 minuti. Scaldare l'olio in un wok a 180°C, o finché un cubetto di pane si abbrustolisca in 30 secondi, e friggere le fette di pollo fino a doratura. Rimuovere e scolare su di un foglio di carta da cucina. Scaldare 1 cucchiaio d'olio in un altro wok. Aggiungere i peperoni e le castagne d'acqua. Sofriggere fino a che cambiano colore, quindi trasferirle in un piatto da portata caldo.

Pulire il wok con dei fogli di carta da cucina e aggiungere un altro cucchiaio d'olio.

Scaldare e versarci l'olio, il succo di limone, il brodo di pollo, il sale rimanente, la farina di grano rimanente, l'olio di sesamo e il colorante per alimenti giallo. Portare a bollitura, miscelando per tutto il tempo. Scaldare l'olio e friggere di nuovo il pollo per 10 secondi per riscaldarlo.

Scolare e cospargervi sopra i peperoni e le castagne d'acqua. Versarci sopra la salsa e guarnire con le fette di limone e le foglie di coriandolo.

NOTE