

SECONDI PIATTI

# Pollo marinato e grigliato in stile giapponese

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *8 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: + *30 MINUTI DI MARINATURA*

---



La ricetta del pollo grigliato e marinato in stile giapponese è perfetta per chi ama i sapori asiatici e cerca sempre nuove proposte per rifarle in casa. Questa versione è infatti davvero eccezionale per chi si diletta nelle preparazioni internazionali. Gli ingredienti si recuperano tutti oramai facilmente nella grande distribuzione e il pollo una volta messo a marinare oramai è fatto! Non c'è nulla di difficile in questa preparazione non vi resta che provarla! Se amate questo tipo di ricette vi proponiamo anche

un grande classico: che ne dite di fare il [pollo alle mandorle](#)? Noi lo adoriamo..provatelo!

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr

SALSA DI SOIA 3 cucchiaini da tavola

ZENZERO grattugiato - ½ cucchiaini da tè

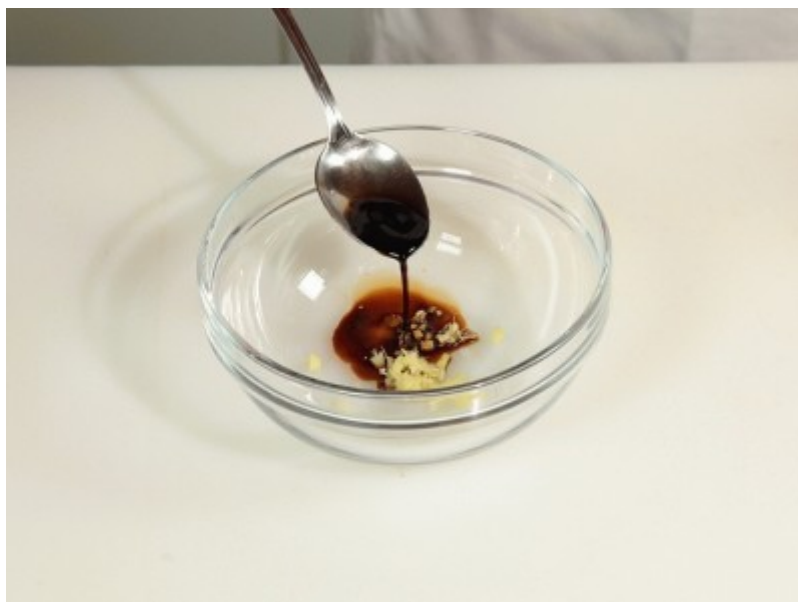
MIRIN (SAKÉ DOLCE) 2 cucchiaini da tavola

MAIZENA 2 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Mescolate la salsa di soia, lo zenzero e il mirin e versate il composto sul pollo tagliato in 4-6 pezzi.





**2** Marinare per mezz'ora.

Sgocciolate il pollo, asciugatelo e passatelo nella maizena, premendo con i palmi delle mani affinché questa aderisca bene.



- 3 Cuocete il pollo al forno con il grill acceso. Scaldate l'olio nella placca da forno, adagiatevi il pollo, cuocetelo per 3 minuti da una parte.



- 4 Voltatelo, aggiungete la salsa, cuocete altri 3 minuti; di nuovo voltate il pollo, di nuovo bagnate con la salsa, cuocete 2 minuti ancora.



- 5 Passate il pollo su un pezzo di carta assorbente, asciugatelo in fretta e tagliatelo in pezzi piccoli e molto sottili. Servite subito accompagnando con pomodoro affettato e sedano tagliato a filettini.