

SECONDI PIATTI

## Pollo ubriaco

LUOGO: Asia / Cina

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



### INGREDIENTI

- 1
- 2 litri di acqua
- 1
- 5 cucchiaino d'acqua
- 2 cipolle medie  
sbucciate e affettate
- 4 radici di zenzero  
affettate e sbucciate
- 1 pollo di circa 1  
25kg  
con le ali legate
- 600ml di vino cinese o sherry secco

### PREPARAZIONE

- 1 Portare l'acqua, il sale, le cipolle e lo zenzero a bollitura in una grossa pentola. Far

sobbollire per 5 minuti, quindi immergerci il pollo. Portare di nuovo a bollitura, coperto, per 15 minuti. Spegnerne il fuoco e lasciare il pollo immerso nel liquido di cottura per almeno un'ora.

Rimuovere il pollo e metterlo in una giara di pietra o in un casseruola con un coperchio a chiusura ermetica. Versarci sopra dello sherry o del vino, immergendo completamente il pollo, lasciarlo immerso per almeno 48 ore. Girare il pollo ogni 12 ore.

Servire, scolare lo sherry e slegare le ali del pollo. Tritare in pezzettini, insieme con le ossa, e servire come antipasto, mangiato con le mani o sugli spiedini.

**NOTE**

Tempo di preparazione: 5 minuti Tempo di cottura: 20 minuti più il tempo d'immersione