

SECONDI PIATTI

# Riso con pollo e funghi

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

---



## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 2

FUNGHI SECCHI (cinesi) - 6

ZENZERO sottili - 2 fette

SAKE 1 cucchiaio da tè

SALSA DI SOIA (SHOYU) 3 cucchiaini da  
tavola

RISO 400 gr

MAIZENA 1 cucchiaio da tè

OLIO DI OLIVA 2 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO ½ cucchiaini da tè

ACQUA 900 ml

## PREPARAZIONE

1 Tagliate i petti di pollo in bocconcini.

Coprite i funghi con acqua calda e lasciateveli immersi 15 minuti, o finché sono teneri.



2 Gettate i gambi e tagliate in quattro le cappelle.

Mescolate in una terrina tutti gli ingredienti tranne riso e acqua.







- 3 Riunite riso e acqua in una casseruola, portate a bollire e bollite scoperto per 5 minuti o finché l'acqua è assorbita quasi completamente.



- 4 Distribuite in superficie il composto di pollo e funghi, mettete alla casseruola un coperchio che chiuda molto bene, riducete la fiamma al minimo e cuocete altri 20 minuti.



5 Togliete dal fuoco, servite caldo.