

SECONDI PIATTI

Satay di pollo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Il satay di pollo è un piatto di origini indonesiane, nello specifico dell'isola di Java ed è talmente buono che la sua popolarità in tutto il sud-est asiatico. Il satay può essere realizzato con qualsiasi tipo di carne, noi abbiamo scelto il pollo dalle carni delicate e che spesso rimane nei nostri frigoriferi in attesa di trovare una ricetta che non sia il solito pollo ai ferri. In questa ricetta, il pollo viene dapprima marinato in un mix di aromi e spezie per essere cotto, possibilmente il giorno successivo, in forno. Divertitevi a declinare questo piatto con altre marinature e altri tipi di carne, vedrete che ne

rimarrete soddisfatti.

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 800 gr

BURRO DI ARACHIDI 100 gr

SALSA DI SOIA 4 cucchiaini da tavola

CURRY in polvere - 1 cucchiaino da tè

LIME succo - 1

LIMONE succo - 1

SALSA CHILI 1 cucchiaino da tè

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola la salsa di soia ed il burro d'arachidi e mescolate per sciogliere il burro d'arachidi.



- 2 Unite alla ciotola anche il succo di un lime e di un limone e della salsa al chili piccante e mescolate.



3 Arricchite la marinata con un cucchiaino di curry in polvere.



4 Mettete gli spiedini a bagno in acqua fredda per evitare che brucino durante la cottura.

Tagliate il pollo a striscioline e infilatele negli spiedini a zig zag così da creare delle onde.

Passate gli spiedini nella marinata ed adagiateli in una teglia, quindi copriteli con della pellicola trasparente e lasciateli marinare in frigorifero per una notte.



- 5 Il giorno successivo, riprendete gli spiedini e passateli in forno al massimo del calore per circa 15 minuti.



- 6 Servite gli spiedini appena sfornati spruzzandoli con poco succo di lime e salandoli adeguatamente.



NOTE