

POLLO IN SALSA ALLO ZENZERO ED ARACHIDI



Categoria: Carni

Data: 06.12.2017

Ingredienti per 4 Portionen al 100% (quantità netta)

0,6 kg	Petti di pollo senza pelle
1 cl	Olio di girasole
60 g	Cipolle
20 g	Zenzero
2 g	Curcuma in polvere
2 dl	Acqua
100 g	Pasta d'arachidi
2 cl	Shoju
1 cl	Succo di limone
10 g	Farina bianca
1 g	Coriandolo macinato
1 g	Pimento, pepe di giamaica macinato
1 cl	Olio di girasole

Preparazione

- tritare la cipolla
- tagliare finissimo lo zenzero, oppure grattugiarlo
- dorare la cipolla nell'olio, aggiungere lo zenzero, dopo 2/3 minuti aggiungere la curcuma e poi bagnare
- aggiungere gli altri ingredienti e sciogliere la pasta d'arachidi
- tagliare il pollo a pezzi
- mescolare la farina con le spezie e spolverare la carne
- saltare la carne in padella per qualche minuto e aggiungerla alla salsa

Osservazione

- Se la salsa risulterà troppo liquida è possibile addensarla con un po' di maizena