

Pollo fritto con salsa al limone (cucina cinese)

Ingredienti:

***marinata e salsa:		
sake (o brodo, v. nota)	ml.	40
succo di limone	ml.	40
salsa di soia	ct.	2
zucchero di canna	ct.	2
scorza di limone grattugiata	ct.	1
maizena (per la salsa, v. nota)	ct.	1
*** panatura:		
1 uovo		
maizena		QB.
pepe		QB.
sale		QB.

petto di pollo (v. nota)	pz.	1
cipolla piccola	pz.	1
olio per friggere q.b.		

Preparazione:

Cominciare preparando la marinata che poi, con l'aggiunta di un cucchiaino di maizena, servirà poi per la preparazione della salsa.

Versarla sul petto di pollo appena appiattito con la mano e lasciar insaporire per una ventina di minuti.

Sbattere l'uovo con sale e pepe, scolare bene il pollo e tenere da parte la marinatura per la salsa.

Infarinare bene la carne nella maizena, quindi nell'uovo e terminare ripassandola nella maizena.

Lasciar riposare per cinque minuti in modo da far aderire bene lo strato di maizena e uovo. Nel frattempo, saltare nel wok ben caldo la cipolla tagliata a pezzi quanto basta a scottarla e ammorbidirla appena, passarla in un contenitore e tenerla da parte.

In un padellone da frittura far dorare in olio ben caldo ma non bollente il pollo. Sarà pronto in circa tre, quattro minuti.

Scolarlo bene e tenerlo da parte, eventualmente nello scaldavivande insieme alla cipolla. Mescolare la marinata con il cucchiaino di maizena precedentemente tenuto da parte (*va bene, volendo, anche parte di quella avanzata dalla panatura!*) e portarla a ebollizione nel wok.

Appena accenna ad addensarsi, aggiungere la cipolla, il pollo tagliato a grosse fette e far insaporire brevemente.

Quindi trasferire il tutto su di un vassoio da portata.

Servire subito accompagnando con ciotole di [riso cinese al vapore \(BaiFan\)](#).

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Sake: lo si può sostituire con del vino bianco o con brodo di pollo (o vegetale).
- Petto di pollo: in genere pesa circa 150 grammi; una piccola differenza di quantità in più o in meno non influisce sul risultato.