

Pollo peperoni e bambù (cucina cinese)

Questo saporitissimo pollo è uno di quei piatti che troviamo spesso nel menu dei ristoranti cinesi qui in Occidente.
Io lo preparo così.

Ingredienti:

carne di pollo	g.	200
marinata pollo:		
- maizena	ct.	1
- cannella	prese	2
- zucchero	ct.	1
- sake	CT.	1
- sale e pepe		QB.
cipollotto	pz.	1
maizena	ct.	1
germogli di bambù in scatola	g.	150
peperone	pz.	1
zenzero	fettine	3
olio per saltare in padella		QB.
salsa di legatura finale:		
- acqua	ct.	2
- salsa di soya	ct.	1
- sakè	ct.	1
- maizena	ct.	½
- sale e pepe		QB.

Preparazione:

Come anticipato sopra cominciamo tagliando a strisce più o meno delle stesse dimensioni tutti gli ingredienti:

il pollo, il peperone, il cipollotto e i germogli di bambù.

Prepariamo anche tre fettine di zenzero che serviranno a insaporire l'olio di cottura.

Mariniamo per alcuni minuti le striscioline di pollo con gli ingredienti indicati.

A parte, in un bicchiere, mescoliamo gli ingredienti per la preparazione della salsa: attenzione a non esagerare con la maizena o la salsina si trasformerà in una massa collosa!

D'altra parte, troppa acqua non si asciugherebbe abbastanza rapidamente costringendoci a cuocere più a lungo il piatto.

Purtroppo solo l'esperienza e un paio di tentativi ci possono aiutare a trovare la giusta bilanciatura; nonché anche il proprio gusto personale!

Ora siamo pronti a cominciare.

Versare 1 CT. d'olio nel wok e farlo scaldare a fuoco abbastanza vivo insieme alle fettine di zenzero.

Appena il profumo di quest'ultimo comincia a diffondersi aggiungere i pezzi di pollo e farli saltare rapidamente a fuoco vivo fino a colorarli su tutti i lati.

Scolarli e tenerli da parte quindi proseguire con la seconda e ultima fase della preparazione.

Saltare nello stesso wok (o in padella, in mancanza d'altro) con un altro CT d'olio le striscioline di cipollotto e di peperone per un paio di minuti.

Aggiungere anche i germogli di bambù continuando a mescolare a fuoco vivo.

Trascorso un minuto completare col pollo già saltato e continuando a mescolare versare poco a poco la salsa per legare

(conviene, prima di aggiungerla, darle una rimescolata con un cucchiaino).

Appena comincia a legare ed asciugarsi il nostro piatto è pronto e può essere trasferito in un vassoio.

Il complemento ideale per questo piatto è del semplicissimo [baifan](#).