

Dakjjim – Pollo in stile coreano con patate

Tempo totale **50 Min** 15 Min Tempo di preparazione **35 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per il piatto:

45 ml	di olio vegetale
1,2 kg	di cosce di pollo disossate, tagliate a pezzi (circa 2 × 2 cm)
30 g	di aglio (6 spicchi), tritato finemente
200 g	di cipolla, affettata sottile
400 g	di carote, a dadini (circa 2 × 2 cm)
800 g	di patate, sbucciate e a dadini (circa 2 × 2 cm)
3 g	di peperoncino rosso secco
600 ml	di brodo di pollo o vegetale
200 ml	<u>Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman</u>
200 ml	di salsa di ostriche
60 g	zucchero di canna
30 ml	di Olio di Sesamo Kikkoman

Per guarnizione:

50 g	di semi di sesamo bianchi, tostati
100 g	di cipollotti, tagliati a strisce sottili

PREPARAZIONE

Passaggio 1

In un wok o in una pentola grande, scaldare l'olio vegetale e friggere i pezzi di pollo per 5–6 minuti fino a doratura, mescolando di tanto in tanto.

Passaggio 2

Aggiungere aglio, cipolla, carote, patate e peperoncino secco. Saltare per circa 3 minuti.

Passaggio 3

Versare il brodo, la Salsa di Soia Kikkoman a Fermentazione Naturale e la salsa di ostriche, quindi aggiungere lo zucchero. Portare a ebollizione, ridurre il fuoco e far sobbollire per 30–35 minuti fino a quando il pollo non sarà tenero, le verdure cotte e la salsa non si sarà addensata.

Passaggio 4

Aggiungere l'Olio di Sesamo Kikkoman, mescolare bene e servire il piatto cosperso con i semi di sesamo e i cipollotti.