

Involtini di pollo Katsu con salsa agrodolce

Tempo totale **90 Min**

INGREDIENTI

10 Porzioni

Pollo:

200 ml Salsa Ponzu - una
Miscela di Salsa di Soia,
Aceto ed Aroma di
Limone Kikkoman
1 kg di petto di pollo

Impanatura:

100 g di farina di tempura
200 ml di acqua
100 g di pangrattato
3 l di olio da cucina per friggere

Insalata:

700 g di tortilla di frumento
200 g di lattuga riccia
300 g di carote
300 g di peperone rosso
300 g di cetriolo

Salsa:

300 g di ananas
300 g di ketchup
2 cucchiaini di peperoncino fresco, tritato
4 cucchiaini di salsa Worcestershire
70 ml di salsa Mirin
30 g di aglio
1 pezzo di zenzero

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Pollo: tagliare il petto di pollo a strisciole larghe 2 dita e marinarlo nella Salsa Ponzu al limone Kikkoman per 10 minuti.

Impanatura: mescolare accuratamente la farina di tempura con acqua e mettere il pangrattato in un piatto separato. Immergere il pollo prima nella pastella, poi ricoprire con pangrattato e friggere fino a doratura.

Insalata: tagliare finemente alla julienne le carote, i cetrioli e il peperone. Lavare la lattuga e tagliarla in pezzi più piccoli.

Salsa: tagliare l'ananas a cubetti, tritare l'aglio e lo zenzero. Unire il tutto al peperoncino tritato, alla salsa ketchup, alla salsa Worcestershire e alla Mirin. Mescolare accuratamente.

Per servire: Scaldare le tortillas sulla griglia o in padella fino a quando non saranno morbide, quindi aggiungere l'insalata, la salsa e il pollo croccante. Arrotolare le tortilla e riscaldare brevemente.