

Pollo con Ponzu al limone e capperi

Tempo totale **35 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

2 Porzioni

450 g	di cosce di pollo disossate e senza pelle
100 g	di cipolla rossa
2	spicchi di aglio
20 ml	di olio di colza
20 g	di capperi
70 ml	<u>Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman</u>
300 ml	di brodo di pollo
20 g	di burro
	Alcune foglie di prezzemolo
	Pepe nero a piacere

PREPARAZIONE

Passaggio 1

450 g di cosce di pollo disossate e senza pelle -
100 g di cipolla rossa - **2** spicchi di aglio - **20 ml** di
olio di colza - Pepe nero a piacere
Tagliare il pollo a pezzi grandi. Condire con il pepe.
Affettare la cipolla e tritare l'aglio. Scaldare l'olio di
colza in una pentola, far soffriggere cipolla e aglio
fino a che non diventeranno morbidi, quindi
aggiungere il pollo e dorarlo leggermente su tutti i
lati.

Passaggio 2

70 ml Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e
Aroma di Limone Kikkoman - **300 ml** di brodo di
pollo - **20 g** di capperi
Quando il pollo è dorato, aggiungere i capperi, la
Salsa Ponzu Kikkoman e il brodo di pollo. Cuocere
sul fuoco per 20–25 minuti, fino a che la salsa si
sarà leggermente ridotta.

Passaggio 3

20 g di burro - Alcune foglie di prezzemolo
Incorporare il burro fino a farlo sciogliere. Servire
spolverando con le foglie di prezzemolo.