

# Pollo fritto coreano con salsa Kimchi

Tempo totale **45 Min** 20 Min Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di cottura

## INGREDIENTI

10 Porzioni

### Per il pollo:

- 1 kg** di cosce di pollo, disossate e senza pelle, tagliate a pezzi di media dimensione
- 200 g** di amido di mais
- 100 g** di farina di frumento
- 5 g** di zenzero in polvere
- 5 g** di pepe macinato
- 5** uova, sbattute
- 1 l** olio per friggere
- 500 ml** [Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman](#)
- 150 g** di miele
- 25 g** di aglio (5 spicchi), tritato finemente
- Contorno:**
- 1 kg** di tteokbokki (tortini di riso), cotti
- Per guarnire:**
- 50 g** di semi di sesamo bianco, tostati
- Cipollotto, tritato finemente

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Rivestire i pezzi di pollo con una pastella composta da amido di mais, farina di frumento, zenzero e pepe. Immergere nelle uova sbattute, quindi passare di nuovo nella pastella per creare una panatura croccante.

### Passaggio 2

Scaldare a 175 °C l'olio in una pentola profonda o wok. Friggere i pezzi di pollo per 5–6 minuti fino a doratura. Scolare su carta da cucina. Riscaldare nuovamente l'olio a 175 °C e friggere il pollo per altri 4–5 minuti fino a renderlo perfettamente croccante.

### Passaggio 3

In una padella separata, scaldare la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman con il miele e l'aglio. Lasciar sobbollire delicatamente, quindi aggiungere il pollo fritto e mescolare bene fino a ricoprirlo uniformemente.

### Passaggio 4

Servire con i tteokbokki caldi e cospargere con i semi di sesamo e il cipollotto.