KIKKOMAN

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.