KIKKOMAN

Pollo alle tre salse: wasabi, funghi e arachidi

Tempo totale **65 Min** **20 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura **30 Min** Tempo di marinatura

Valori nutrizionali (per porzione):
5.802 kJ / 1.386 kcal

Grassi: **117,2 g** Proteine: **29,1 g**
Carboidrati: **53,4 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Per il pollo:

500 g	di cosce di pollo disossate con pelle
50 ml	di aceto di riso
70 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
120 g	di fecola di patate
300 ml	di olio per friggere

Per la salsa wasabi:

1 cucchiaino	wasabi in tubetto
70 g	di maionese
20 ml	di succo di lime

Per la salsa ai funghi:

40 g	di funghi Shiitake freschi
20 g	di burro
70 ml	di panna da cucina
20 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Per la salsa di arachidi:

30 ml	di latte di cocco
30 g	di burro d'arachidi
30 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

PREPARAZIONE

Passaggio 1

60 ml Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **500 g** di cosce di pollo disossate con pelle - **50 ml** di aceto di riso - **120 g** di fecola di patate - **300 ml** di olio per friggere
Taglia le cosce di pollo in pezzi più piccoli e marinale in aceto di riso e salsa di soia Kikkoman per 30 minuti. Dopo la marinatura, aggiungi la fecola di patate e mescola bene con il pollo. Friggi in olio caldo fino a doratura, poi scola. Riscalda nuovamente l'olio e friggi una seconda volta il pollo fino a renderlo croccante.

Passaggio 2

1 cucchiaino wasabi in tubetto - **70 ml** di maionese - **20 ml** di succo di lime
Mescola bene gli ingredienti.

Passaggio 3

40 g di funghi Shiitake freschi - **20 g** di burro - **70 ml** di panna da cucina - **20 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
Lava e trita finemente i funghi, poi soffriggili nel burro per 3 minuti. Aggiungi la salsa di soia Kikkoman e la panna, quindi cuoci per altri 2 minuti.

Passaggio 4

30 ml di latte di cocco - **30 g** di burro d'arachidi - **30 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
Mescola bene gli ingredienti. Servi il pollo croccante con le salse.