

# 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.