

Pollo con cipollotti e salsa ponzu yuzu

Tempo totale **15 Min** 5 Min Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

2 Porzioni

300 g di petto di pollo
1 cucchiaio Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

4 cucchiai di fecola di patate
4 cucchiai di olio

Per la salsa di ponzu yuzu:

1 cipollotto
6 cucchiai Kikkoman Ponzu - miscela di salsa di soia, aceto e succo di yuzu

2 cucchiai Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

1 cucchiaino di zucchero

Topping:

di zenzero grattugiato
Un pizzico di peperoncino

PREPARAZIONE

Passaggio 1

1 cipollotto - **6 cucchiai** Kikkoman Ponzu - miscela di salsa di soia, aceto e succo di yuzu - **2 cucchiaini** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **1 cucchiaino** di zucchero - **0,5 cucchiaino** di zenzero grattugiato
Lava e taglia i cipollotti, sbuccia e grattugia lo zenzero. Poi mescola insieme tutti gli ingredienti per la salsa ponzu yuzu.

Passaggio 2

300 g di petto di pollo - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **4 cucchiai** di fecola di patate - **4 cucchiai** di olio
Taglia il petto di pollo a pezzi della dimensione di un bocconcino (cubetti di 3-4 cm), condisci con la salsa di soia Kikkoman e ricopri uniformemente con fecola di patate. Friggi in olio per circa 5 minuti, fino a quando sarà completamente cotto. Copri per gli ultimi 3 minuti.

Passaggio 3

La Salsa Ponzu Yuzu preparata nel passaggio 1 - Un po' di lattuga, spinaci baby o coriandolo - Un pizzico di peperoncino
Servi il pollo su un piatto e versa sopra di esso la salsa ponzu yuzu del primo passaggio. Guarnisci con lattuga, spinaci baby o coriandolo e peperoncino - secondo il tuo gusto.