KIKKOMAN

Pollo fritto coreano croccante

Tempo totale **40 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **30 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

3 Porzioni

750 g	Alette di pollo
2 pizzichi	di pepe macinato fresco
3 cucchiai	di zenzero finemente tritato
150 g	di amido di mais
2 cucchiaini	di lievito per dolci
1,5 l	di olio vegetale per friggere
2	peperoncini rossi, tagliati a rondelle
3 cucchiai	di aceto di mele
225 ml	Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman
1 cucchiaio	di semi di sesamo tostati

PREPARAZIONE

Passaggio 1

750 g Alette di pollo - **2 pizzichi** di pepe macinato fresco - **3 cucchiai** di zenzero finemente tritato - **150 g** di amido di mais - **2 cucchiaini** di lievito per dolci

Condisci il pollo con lo zenzero e il pepe. Mescola l'amido di mais con il lievito, quindi passa i pezzi di pollo nella miscela e scuotili leggermente per eliminare l'eccesso.

Passaggio 2

1,5 l di olio vegetale per friggere

Scalda l'olio in un wok capiente a 175 °C. Friggi il pollo per 10 minuti, finché risulta leggermente dorato. Toglilo dall'olio, spegni il fuoco e lascia riposare per 10–15 minuti.

Passaggio 3

Riporta l'olio a 175 °C e friggi nuovamente il pollo per 10–12 minuti, finché diventa ben dorato e molto croccante.

Passaggio 4

2 peperoncini rossi, tagliati a rondelle - **3 cucchiai** di aceto di mele - **225 ml** Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman - **1 cucchiaio** di semi di sesamo tostati

In una padella ampia, scalda i peperoncini insieme all'aceto di mele e alla Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman. Porta a ebollizione, poi togli dal fuoco. Aggiungi il pollo fritto e mescola bene, finché ogni pezzo non sarà completamente ricoperto dalla salsa. Cospargi con i semi di sesamo e servi caldo.