KIKKOMAN

Pollo Karaage croccante in stile coreano

Tempo totale **25 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura **5 Min** Tempo di marinatura

Valori nutrizionali (per porzione):
4.474 kJ / 1.071 kcal

Grassi: **63,5 g** Proteine: **50,5 g**
Carboidrati: **66,7 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

500 g	di sovracosce di pollo disossate
45 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
50 g	di sake (vino di riso)
1	spicchio d'aglio, affettato
100 g	di fecola di patate
100 g	di farina 00
750 ml	di olio vegetale
70 ml	Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman
0,5 cucchiaino	di semi di sesamo
30 g	di cipollotto, tritato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

500 g di sovracosce di pollo disossate - **45 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **50 g** sake (vino di riso) - **1** spicchio d'aglio, affettato
Tagliare le sovracosce di pollo in pezzi di circa 50 g ciascuno e metterli in una ciotola. Aggiungere la Salsa di Soia Kikkoman e il sake in un rapporto 1:1, insieme all'aglio affettato. Mescolare bene e lasciare marinare.

Passaggio 2

100 g di fecola di patate - **100 g** di farina 00
In una ciotola, unire la fecola di patate e la farina 00 in parti uguali (rapporto 1:1). Passare accuratamente ogni pezzo di pollo marinato nel mix di farine, coprendolo in modo uniforme.

Passaggio 3

750 ml di olio di semi
Scaldare l'olio a 170 °C. Friggere il pollo per 3 minuti, quindi scolarlo e lasciarlo riposare per 3 minuti fuori dall'olio.

Passaggio 4

Alzare la temperatura dell'olio a 180 °C. Immergere nuovamente il pollo e friggerlo per un altro minuto, fino a quando risulterà dorato e croccante.

Passaggio 5

70 ml Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman - **0,5 cucchiaino** di semi di sesamo - **30 g** di cipollotto, tritato
Saltare i pezzi di pollo appena fritti insieme alla

Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman
finché non saranno completamente glassati.
Guarnire con i semi di sesamo e il cipollotto tritato,
quindi servire immediatamente.