



Pollo allo zenzero - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - zenzero

Ingredienti:

Pollo a tocchetti
1 bicchiere di vino bianco
1 limone (succo)
zenzero fresco
erbe aromatiche

Per friggere:
olio di semi
uova
farina
pan grattato

Per la salsa:
aceto balsamico
salsa di soia
olio extra vergine d'oliva

Per il letto:
rughetta

Procedimento:

La sera prima far marinare il pollo a tocchetti in una ciotola con vino, limone, lo zenzero grattugiato un pò d'olio e le erbe aromatiche.

Passare il pollo nella farina, nell'uovo e poi nel pane grattugiato e friggere.

Per la salsa allo zenzero frullare nel mixer 2 cucchiaini di zenzero grattugiato, 3 cucchiaini di aceto balsamico, 2 di salsa di soia e il doppio di olio extra vergine.

Servire il tutto su un letto di rughetta.

io ho condito la rughetta con questa salsa e ci ho messo sopra il pollo.

mia madre mette la rughetta il pollo e cosparge con la salsa

oppure puoi mettere la salsa a parte in ciotoline piccole dove ognuno può intingere il pollo

fonte: la prova del cuoco.