

POLLO in SALSA AGRODOLCE



Ingredienti:
petto di pollo (q.b.)
1 tazza di brodo di pollo caldo
Insaporitore per carni Ariosto
1 cucchiaino di olio extravergine
di oliva Opera Mastra Ursini
1/2 cipolla
coriandolo (facoltativo)

Per la salsa agrodolce:

1 cucchiaino di Maizena o
amido di mais - 7 cucchiaini di
zucchero di canna - 5 cucchiaini
di aceto (evitate il balsamico!)
5 cucchiaini di succo di arancia
filtrato - 4 cucchiaini di ketchup
3 cucchiaini di succo di limone
filtrato - 1 cucchiaino di salsa
di soia del tipo denso - 1
pizzico di peperoncino - 250
ml di acqua



- 1) Prepariamo innanzitutto la salsa agrodolce. In un pentolino stemperate la maizena con poca acqua per evitare la formazione di grumi. Aggiungete poi la restante acqua e tutti gli ingredienti segnalati per la preparazione della salsa. Portate quindi lentamente a bollore, continuando a mescolare fino a quando la salsa non si sarà addensata. Proseguite la cottura a fiamma bassa per qualche minuto.
- 2) Nel frattempo pulite e tagliate a piccoli pezzi i petti di pollo. Fate rosolare la cipolla tagliata finemente in una padella con olio extravergine d'oliva Opera Mastra di Ursini. Aggiungete quindi i pezzetti di pollo e a fiamma viva fateli saltare brevemente.
- 3) Aggiungete quindi un **poco di Ariosto** e bagnate con poco brodo di pollo. Il pollo, in questo modo, resterà molto più saporito e acquisirà un piacevole colore caramello, nonché un profumo intenso di erbe aromatiche e in più, grazie al brodo, resterà più morbido e meno stopposo (provare per credere!!).
- 4) Fate cuocere a fiamma moderata fino a cottura completa. Togliete dal fuoco e condite con abbondante salsa agrodolce. A piacere una spolverata di coriandolo.

By LATANA del CONIGLIO

www.ariosto.it