



Pollo con Zenzero

Zencefilli Tavuk



Mezzo kg. carne di pollo tagliato in cubo
2 cucchiali amido di grano
2 cucchiali di sale
4 cipolle fresche
1 cucchiaiino di zenzero in polvere
2 cucchiali salsa di soia
2 zuccheri in quadrati
mezzo cucchiaiino di sale
2 cucchiali d'olio vegetale
Per friggere;
2 bicchieri d'olio vegetale

- # Amido e 2 cucchiali d'acqua si mescolano e si svuotano sopra delle carne in una ciotola profonda , si mescolano così si lascia a riposare per 10 - 15 minuti.
- # Poi si arrossiscono nel olio caldo e poi si mettono sulla carta per levare olio.
- # Poi nella padella si rimesta 3 cucchiali d'olio vegetale. Dopo riscaldato si aggiunge zenzero in polvere , si mescola per qualche volta poi si aggiunge la cipolla macinata .
- # Dopo aver cambiate le colore delle cipole si aggiungono salsa di soia , zucchero in quadrato e sale questi si mescolano per breve tempo.
- # Sopra della miscelata si mettono le carne di pollo arrossite. Poi il fuoco si regola a basso e si cucina con mescolare 10 - 15 minuti .
- # Si mette nel piatto da servire in caldo , se volendo sopra si mette prezzemolo macinato.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Pollo con zenzero deriva da Marziale. In Cina si arrosisce in una padella in mezzo profondo si chiama vog.