



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pollo con Zenzero

Zencefilli Tavuk



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

- # Amido e 2 cucchiaini d'acqua si mescolano e si svuotano sopra della 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 rimette 3 cucchiaini 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 arrossisce in una padella in mezzo profondo si chiama vog.