

# Pollo al limone



- Difficoltà: **bassa**
- Preparazione: **15 min**
- Cottura: **20 min**
- Dosi per: **4 persone**
- Costo: **basso**

## Presentazione

Il pollo al limone è un secondo piatto cinese molto semplice e amato nella sua patria. Di semplice e rapida preparazione, il pollo viene tagliato a listarelle e fritto nell'olio di semi, dopodiché si condisce con una salsa al limone e si accompagna generalmente con verdure saltate o al vapore.

### Ingredienti per il pollo

Pollo petto 600 gr

Sale q.b.

Uova 2

Farina q.b.

Ingredienti per la salsa al limone

Maizena 1 cucchiaino

Vino bianco 100 ml

Sale q.b.

Acqua 200ml

Limoni 1 più la scorza di mezzo limone

Zucchero 2 cucchiaini

Ingredienti per friggere

Olio di semi q.b.

## Preparazione



Tagliate il petto di pollo a listarelle non troppo sottili (1), passatele nell'uovo (2) e successivamente nella farina (3).



Fate friggere quindi il pollo (4) per circa 5 minuti in un wok contenente olio di semi ben caldo.

Passati i 5 minuti, togliete il pollo dall'olio, scolatelo bene e conservatelo al caldo. Preparate intanto la salsa stemperando la maizena in un contenitore con mezzo bicchiere di acqua fredda (5) continuando a mescolare. Aggiungete quindi il composto in una padella antiaderente (6).

**7****8****9**

Subito dopo aggiungete il vino (7), il succo di limone (8), lo zucchero (9) e l'acqua avanzata.

**10****11****12**

Infine aggiungete la scorza di limone (10), portate ad ebollizione e mescolate fino a che lo zucchero si sciolga completamente e la salsa si addensi. Aggiungete quindi il pollo (11) e fatelo cuocere per circa 2-3 minuti a fuoco dolce fino a che il pollo non sarà ben amalgamato con la salsa (12). Adagiate il pollo con salsa al limone su di un piatto da portata e guarnite con uno spicchio di limone e una fogliolina di prezzemolo.