

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 cucchiaio

[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. Preparete 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).



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



Infine aggiungete la scorza di limone (10), portate ad ebollizione e mescolate fino a che lo zucchero si scioglia 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.