DENNER

Pollo teriyaki giapponese – semplicissimo!

Il teriyaki è un metodo di preparazione giapponese in cui carne, pesce o verdure vengono cucinati in una salsa dolce-salata. Il video tutorial mostra come il pollo teriyaki possa essere facilmente preparato anche a casa.

Chiunque abbia mai preparato il pollo teriyaki sa che in realtà è abbastanza semplice. Tuttavia, un video tutorial sarà utile la prima volta, dal momento che la consistenza della salsa gioca un ruolo centrale – questa riesce solo con il giusto tempismo. Ecco altri due consigli per i principianti di teriyaki:

- È possibile reperire la maggior parte degli ingredienti nel classico supermercato. Se non trovate il Mirin, sarete sicuramente più fortunati in un negozio asiatico.
- I pezzi di pollo sono più saporiti, se vengono fritti fino a renderli croccanti. In combinazione con la densa e dolce salsa teriyaki diventano una vera esperienza per il palato.

- 720 g di sminuzzato di pollo
- 1 dl di Mirin
- 0,7 dl di salsa di soia
- 0,6 dl di acqua
- 3 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di semi di sesamo, in aggiunta un po' di sesamo per guarnire.
- 1 manciata di anacardi interi
- Un po' di farina
- Olio di sesamo per arrostire
- Il verde del cipollotto, affettato finemente
- Circa 320 g di riso basmati

1. Mettere dapprima i pezzi di pollo in un sacchetto di plastica, aggiungere due cucchiai di farina, chiudere il sacchetto e agitare energicamente.
2. Ora friggere i pezzi di pollo in olio di sesamo fino a quando non risultano leggermente croccanti all'esterno, ma non completamente cotti all'interno. Poi trasferire il pollo su un piatto.
3. Nella stessa padella mescolare la salsa di soia, l'acqua, il Mirin, lo zucchero e i semi di sesamo e lasciare sobbollire il

tutto a fuoco medio per circa 10 minuti.

4. Allo stesso tempo, preparare il riso basmati secondo le istruzioni della confezione.
5. Non appena la salsa si addensa, aggiungere il pollo e cuocere il tutto a fuoco lento. Dopo altri cinque minuti la salsa dovrebbe avere una consistenza sciropposa. A questo punto aggiungere gli anacardi e mescolare. La salsa è pronta.
6. Disporre il riso e il pollo teriyaki sui piatti e servire. Cospargere il pollo con un po' semi di sesamo e il verde del cipollotto.

Tempo di preparazione: circa 25 minuti

Raimbault-Pineau Cuvée Prestige Sancerre AOC

Giallo pallido. Profumo di asparagi, uva spina e basilico. Corpo pieno. Al palato si presenta succoso e con aromi minerali.

Visualizzare nello Shop Vini >