

Pollo al limone nel video tutorial



Zoe Torinesi, food blogger con radici italiane, mostra come preparare il Pollo al limone, un piatto delizioso e leggero, nel nuovo video tutorial Denner!

Siete appena tornati dalle vacanze al mare e avete già voglia di tornare in Italia? La soluzione c'è: una bella ricetta del Bel Paese! Il Pollo al limone servito su tagliatelle porta in tavola un'atmosfera mediterranea.

E ora un po' di informazioni sulla pasta: Con tanti tipi di pasta disponibili, è facile perdere l'orientamento. Tuttavia se si conosce il significato delle finali delle parole, acquistare la pasta è più semplice. «ine» e «ini» indicano pasta stretta o piccola, ad esempio linguine o spaghetti. Se sulla confezione si legge «oni», significa pasta grande come cannelloni o rigatoni. Ed «elle» sta per pasta larga come le pappardelle o le tagliatelle.

- 500 g di petto di pollo, tagliato a bocconcini, ma leggermente più grande del classico sminuzzato
- 70 g di farina
- 5-6 cucchiaini di olio d'oliva
- 400 g di tagliatelle
- 100 ml di succo di limone
- 2 cucchiaini di maizena
- 3,2 dl d'acqua
- 1/3 di cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- Buccia grattugiata di mezzo limone bio
- Inoltre, un po' di burro e olio d'oliva per la pasta
- Prezzemolo fresco tritato da cospargere
- Pepe nero macinato fresco

1. Irrorare i pezzi di pollo con 20 ml di succo di limone e mescolare bene.
2. Mettere la carne e la farina in un sacchetto di plastica e scuotere fino a quando tutti i pezzi sono ricoperti di farina,

eliminare la farina in eccesso, quindi rosolare a porzioni la carne nell'olio d'oliva fino a doratura da entrambi i lati, mettere da parte.

(circa 4-5 minuti)

3. Cuocere al dente le tagliatelle in acqua salata, ricordandosi di raccogliere un po' di acqua di cottura della pasta.
4. In un contenitore separato, mescolare il succo di limone rimanente, la maizena, l'acqua e lo zucchero.
5. Svuotare la miscela nella stessa padella, portare a ebollizione mescolando e far sobbollire brevemente fino a quando i residui sul fondo della padella si saranno sciolti. Aggiungere il pollo, il sale e la scorza di limone grattugiata. A seconda delle dimensioni dei pezzi, far cuocere il pollo per 3-4 minuti con il coperchio chiuso. Condire infine il sugo con sale e zucchero a piacere. Nota: Se il sugo è troppo denso, si può aggiungere alla fine un po' di acqua della pasta.
6. Mescolare le tagliatelle cotte con un po' di burro e olio d'oliva e disporle nei piatti. Versare la carne e il sugo sulla pasta, cospargere con un po' di pepe e prezzemolo fresco.

Tempo di preparazione: circa 30 minuti

Guarda Rios Tinto Vinho Regional Alentejano

Rosso granata carico con riflessi violacei. Aromi intensi di more, fragole e prugne. Corpo pieno con buona struttura tannica e retrogusto lungo.



[Visualizzare nello Shop Vini](#) >