



Spiedini di Pollo yakitori

Tipo di cottura

Barbecue, cottura diretta / calore medio-calda

Preparazione 40 minuti

Cottura 10-15 minuti

Per 4 persone

Ingredienti

- 500 g di pollo tagliato a cubetti
 - 4 cipollotti freschi
- per la salsa:
- 2 cucchiaini di sakè
 - 2 cucchiaini di mirin (vino dolce che si ottiene dalla fermentazione del riso glutinoso)
 - 2 cucchiaini di salsa di soia
 - 2 cucchiaini di zucchero
 - 2 cucchiaini di olio E.V.

Preparazione della salsa

Preparazione della salsa: unite gli ingredienti sakè, mirin, soia, zucchero in un pentolino e portate ad ebollizione per 2 minuti e fate sobbollire ancora a fuoco basso per altri 2 minuti finché non si scioglie lo zucchero e si addensa un poco la composizione. Mettete poi a raffreddare il tutto in una ciotola.

Preparazione della carne

Accendete il vostro barbecue o cuocispiedini Ferraboli.

Preparazione della carne: tagliate i cipollotti freschi in piccole dimensioni e alternandoli ai cubetti di carne componeteli sugli spiedini di legno.

Cottura: fate cuocere gli spiedini per 2/3 minuti su ogni lato e spennellateli con la salsa. Serviteli ben caldi accompagnandoli anche con riso.

Consigli: fate molta attenzione alla salsa perché lo zucchero contenuto nel composto, a contattato con la griglia, si caramella ed è meglio usarlo a fine cottura per evitare di bruciarlo e in questa ricetta la cottura è importante, ma è la salsa che valorizza il piatto.

