



Spiedini di pollo alla soia e al sesamo

```
<?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;}
```

RICETTA

Spiedini di pollo alla soia e al sesamo



```
<?xml version="1.0"?>
```

TEMPO

18 min

INGREDIENTI

5 articoli

PER

4 porzioni

Spiedini di pollo alla soia e al sesamo

CONDIVIDI

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGREDIENTI

- 4 petti di pollo
- 5 cucchiaini di salsa di soia dolce Suzi Wan®

- 2 cucchiaini di semi di sesamo
- pepe
- alcuni rametti di erba cipollina
- Riso basmati Suzi Wan®

PRODOTTI USATI



Riso Basmati Suzi Wan® da 500gr

[VEDI I DETTAGLI](#)



Salsa di Soia Dolce Suzi Wan® da 143ml

[VEDI I DETTAGLI](#)

PREPARAZIONE

1. 1
Tagliare i petti di pollo a pezzettini e infilarli sui bastoncini per spiedini.
2. 2
Versare in una piccola casseruola la salsa di soia dolce e fare riscaldare a fuoco lento fino a che la salsa si rapprende. Tenere in caldo.
3. 3
Fare cuocere gli spiedini per 3 minuti su ogni lato, su una griglia o un barbecue.
4. 4
Fare dorare i semi di sesamo in una padella antiaderente senza aggiungere olio, cuocendo per 1 minuto a fuoco medio e mescolando.
5. 5
Disporre gli spiedini sui piatti, versare la salsa sul pollo e aggiungere i semi di sesamo.
6. 6
Servire subito, accompagnando con riso basmati e guarnendo con rametti di erba cipollina.

* TRUCCHI

Questa ricetta può essere realizzata anche con filetto di maiale o con i gamberi.

Altre ricette simili



[Branzino alla crema di cocco](#)

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

12 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi

TEMPO

35 min

INGREDIENTI

13 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



Tortino noce di cocco e lamponi

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

5 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



Cupcake alla noce di cocco

TEMPO

50 min

INGREDIENTI

10 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)

Source URL:

<https://it.suziwan.com/le-ricette-suzi-wan/spiedini-di-pollo-alla-soia-e-al-sesamo>