Spiedini di pollo alla soia e al sesamo
RICETTA

Spiedini di pollo alla soia e al sesamo

TEMPO	18 min
INGREDIENTI	5 articoli
PER	4 porzioni

Spiedini di pollo alla soia e al sesamo

INGREDIENTI

- 4 petti di pollo
- 5 cucchiai di salsa di soia dolce Suzi Wan®
- 2 cucchiai di semi di sesamo
- pepe
- alcuni rametti di erba cipollina
- Riso basmati Suzi Wan®

PREPARAZIONE

1. Tagliare i petti di pollo a pezzettin e infilarli sui bastoncini per spiedini.
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. Fare cuocere gli spiedini per 3 minuti su ogni lato, su una griglia o un barbecue.
4. Fare dorare i semi di sesamo in una padella antiaderente senza aggiungere olio, cuocendo per 1 minuto a fuoco medio e mescolando.
5. Disporre gli spiedini sui piatti, versare la salsa sul pollo e aggiungere i semi di sesamo.
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

Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi

TEMPO

35 min

INGREDIENTI

13 articoli

Tortino noce di cocco e lamponi

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

5 articoli

Cupcake alla noce di cocco

TEMPO

50 min

INGREDIENTI

10 articoli

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