



Spiedini di pollo alla soia e al sesamo

RICETTA

## Spiedini di pollo alla soia e al sesamo



<b>TEMPO</b>	18 min
<b>INGREDIENTI</b>	5 articoli
<b>PER</b>	4 porzioni

Spiedini di pollo alla soia e al sesamo

### 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®

### PREPARAZIONE

1. Tagliare i petti di pollo a pezzettini 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>