

Pollo con peperoni e funghi (cucina cinese)

Ingredienti:

carne di pollo	g	200
peperone grosso	pz.	1
cipollotto grossi,	pz.	1
funghi shitake secchi	pz.	4
aglio	spicchio	1
zenzero	fettine	4
polvere Cinque Spezie	ct.	1
sale e pepe	presa	1
salsa di soia	CT.	1
sake	CT.	1
maizena	ct.	2
olio EVO		QB.
acqua		QB.

Preparazione:

Tagliare a pezzi più o meno uguali le verdure, i funghi cinesi ammollati per mezz'ora e il pollo.

Speziare il pollo con metà spezie, soia, sakè e maizena.

Mescolare il resto dei condimenti insieme a un po' d'acqua in un bicchiere; serviranno a fine cottura.■

In un wok fare scaldare dell'olio con l'aglio e lo zenzero tagliati a piccole fette.

Appena avranno sprigionato tutto il loro aroma, toglierli dal wok.

Tenendo il fuoco abbastanza vivace, aggiungere i pezzetti di pollo nel wok e farli saltare, rigirandoli in continuazione, finché non saranno belli colorati.

Trasvasarli in un contenitore e tenerli da parte.

Fare saltare ora, sempre nello stesso wok la cipolla, per circa un minuto.

Quindi aggiungere i funghi e i peperoni e continuare a far saltare per ancora un paio di minuti.

Appena tutto è ben amalgamato aggiungere il pollo cotto in precedenza e continuare a far saltare il tutto in padella.

Completare la cottura aggiungendo i condimenti rimasti già diluiti con l'acqua (mescolarli bene nuovamente, prima di aggiungerli) e legare insieme tutto il contenuto del wok: attenzione però a non proseguire troppo la cottura altrimenti la salsa finale, invece di restar molto fluida e brillante diventerà una pappetta collosa!

Trasvasare in un piatto di servizio e portare in tavola.

Questo piatto, molto ricco di sapori diversi, è ottimo consumato con una ciotola di [*baifan, il riso alla cinese.*](#)

Buon appetito!