

Tagliatelle cinesi pollo e peperoni - (cucina cinese)

La cucina cinese è ricca di piatti non solo di riso ma anche di pasta. Come queste tagliatelle di riso che questa volta vengono proposte con un accompagnamento di pollo e peperoni.

Ora si tratta di preparare wok e bacchette e di cominciare a cucinare; iniziando come sempre dagli ingredienti necessari.

Ingredienti:

Per la marinata:

vino bianco	ml.	50
salsa di soia	ml.	50
sale		
pepe		
polvere cinquepezze	ct.	2
zucchero	ct.	1

tagliatelle cinesi di riso	g.	100
petto di pollo	g.	150
peperone	pz.	1
cipollotto	pz.	1
zenzero	fettine	4
aglio	spicchio	1
olio per la padella		QB.

Preparazione:

Preparare le tagliatelle cinesi come da [istruzioni](#) e tenerle da parte.

Mescolare insieme tutti gli ingredienti della marinata, tagliare il petto di pollo a quadrotti e lasciarlo insaporire nella marinata fino al momento dell'uso.

(N.B. la marinata servirà poi anche come condimento per il piatto prima di terminare la cottura)

Tagliare il peperone e il cipollotto a pezzettoni (*più o meno delle dimensioni dei pezzi di pollo*).

Scaldare l'olio nel wok e farlo insaporire rosolandovi uno spicchio d'aglio tagliato a metà e quattro fettine sottili di zenzero.

Appena il profumo delle erbe si sarà sprigionato, eliminare aglio e zenzero.

Scolare il pollo dalla marinata, tenendola da parte per dopo) e farlo saltare nel wok a fuoco medio alto fino a colorarlo su tutti i lati.

Toglierlo dal wok e tenerlo da parte.

Sempre nella stessa padella far saltare, ora a fuoco vivo, il cipollotto e quindi il peperone. Farli insaporire bene pur mantenendoli croccanti.

A questo punto riaggiungere la carne e lasciare amalgamare i sapori.

Completare con l'aggiunta delle tagliatelle di riso, ben scolate, e mescolare bene.

Condire, sempre sul fuoco, col liquido della marinata e farlo assorbire bene per un minuto. Quindi trasferire su di un piatto da portata.