

PETTI DI POLLO IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 petti di pollo
- 4 cucchiaini di olio di sesamo
- 1 cipolla
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 4 fette di ananas
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 4 cucchiaini di aceto di vino
- 2 tazze di brodo di pollo
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 2 cucchiaini di pasta di soia
- 2 cucchiaini di fecola
- 1 cucchiaino di glutammato monosodico
- alcune gocce di olio piccante
- sale
- pepe

Tagliare a fette sottili i petti, salarli e peparli.

Scaldare l'olio di sesamo in padella e farvi rosolare i petti, poi toglierli dal fuoco e tenerli al caldo.

Tagliare a dadini cipolla, peperone ed ananas e rosolarli nel condimento usato in precedenza per la carne per 5 minuti.

A parte mescolare concentrato di pomodoro, aceto, salsa di soia, brodo, pasta di soia ed olio piccante (olio con peperoncini messi a macerare).

Aggiungere la fecola e legare con tale composto le verdure nella padella.

Correggere con sale, pepe e glutammato.

Aggiungere la carne e cuocerla ancora brevemente, servire subito col riso al vapore o alla cantonese.