

POLLO AI GERMOGLI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di petto di pollo
- 250 g di germogli di soia
- 2 porri
- zenzero fresco
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 2 cucchiaini di olio di mais
- 1 cucchiaio di sakè
- 1 cucchiaino di maizena

Affettare i porri e soffriggerli con 1 cucchiaio di olio per 2 minuti, aggiungere i germogli, lo zenzero grattugiato e cuocere per altri 4 minuti.

Salare.

In un'altra padella scaldare 1 cucchiaio di olio, unire la salsa di soia, il sakè e 1 cucchiaino di maizena sciolta in poca acqua, mescolare e aggiungere il pollo tagliato a striscioline.

Cuocere a fuoco moderato per 5 minuti mescolando.

Versare il pollo con il suo sugo nella padella con i germogli, far insaporire e servire.