
SPEZZATINO DI POLLO E MELISSA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 10 foglie di melissa
- 30 g di burro
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 4 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

Tagliate il pollo a pezzetti.

Versate mezzo bicchiere d'acqua bollente sulle foglie di melissa e lasciate in infusione 2 ore.

In un tegame scaldare burro e olio, rosolatevi lo spezzatino per 5 minuti.

Nel frattempo, in un recipiente grande in modo che possa contenere tutta la carne, preparate un caramello con lo zucchero appena inumidito.

Lasciate che diventi di un bel marrone dorato, versatevi sopra l'infusione di melissa, aggiungete la salsa di soia e il pollo.

Cuocete a fuoco basso per mezz'ora.

Mescolate e fate addensare il sugo se occorre.