

## Pollo piccante con zenzero e broccoli

Ricetta per 4 persone



### Ingredienti

<b>300 g</b>	Riso selvatico
<b>1 Cucchiaio</b>	Citronella
<b>1 Cucchiaio</b>	Coriandolo, fresco
<b>4</b>	Petti di pollo
<b>3 Cucchiai</b>	Mostarda Purée di zenzero*
<b>1 Cucchiaio</b>	Sweet Chili Sauce (salsa agrodolce piccante)
<b>Poco</b>	Olio
<b>400 g</b>	Cime di broccoli
	Sale, Pepe

### Preparazione

Cuocere il riso in acqua salata.

Tritare la citronella e il coriandolo. Tagliare a dadini il petto di pollo.

Mescolare il sale, la citronella, il coriandolo, la Mostarda Purée di zenzero e la salsa agrodolce piccante e farvi marinare il pollo.

Scaldare l'olio nel wok o in una padella e rosolarvi i dadini di pollo. Dopo circa 4 minuti aggiungere le cime di broccoli e cuocere a fuoco lento per altri 6 minuti circa.

Regolare di sale e di pepe e servire con il riso selvatico.

### Consiglio

Per un gusto più piccante ed intenso marinare il pollo il giorno precedente.



\* in vendita presso Globus / Manor Tessin

**SANDRO VANINI SA**

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58  
vanini@sandrovanini.ch, www.sandrovanini.ch