

Pollo in agrodolce

Per la serie *La Cina è cucina* ecco un'altra delle ricette che avevo preparato per l'ultimo pranzo con gli amici in terrazza, [la prima domenica d'autunno](#).

Le preparazioni in agrodolce son certamente fra quelle più apprezzate e la più nota è probabilmente quella del maiale in agrodolce.

Questa volta l'ho proposta però con il pollo.

Ma ne ho provate coi gamberi e, alcune volte, con delle squisite polpettine fritte in una pastella leggerissima. Esiste anche una versione della salsa agrodolce, leggerissima e adatta con pesce o gamberi in pastella, a base di limone.

Questa versione tradizionale, molto semplice, si prepara così:

Ingredienti:

pollo	g.	200
uovo	pz.	1
maizena		QB
cipollotto	pz.	1
peperone	pz.	1
ananas	fette	4
piselli (facoltativi)	tz.	1/2
polvere cinque spezie	ct.	1
sale e pepe		QB
sake (NB)	CT.	1
olio per friggere		QB
<i>Per la salsa agrodolce:</i>		
aceto	CT.	3
ketchup	CT.	2
salsa di soia	CT.	1
sake	CT.	2
zucchero	CT.	2
maizena	ct.	2
sale e pepe, al gusto		

Preparazione:

Tagliare a pezzetti di dimensioni abbastanza simili i pezzi di pollo, quindi speziarli con salsa di soia, cinque spezie, sale e pepe. Lasciarli insaporire e sbattere un uovo con un'idea di salsa di soia e sale.

Tagliare a quadrotti di circa un centimetro di lato il peperone, il cipollotto a rondelle e a pezzi più o meno simili le fette d'ananas.

Scaldare l'olio in un padellone, passare i pezzi di pollo nell'uovo, scollarli e passarli rapidamente nella maizena. Scrollarli nuovamente e...

... immergerli a pochi per volta nell'olio molto caldo ma non bollente finché non divengano belli croccanti. lasciarli scolare su carta da cucina (o un vecchio sacchetto del pane...) e tenerli poi in caldo mentre si fan saltare in poco olio nel wok la verdura e quindi l'ananas.

Volendo, a questo punto aggiungere anche una mezza tazza di piselli appena scongelati: fan tanto colore!

Versare gli ingredienti per la salsa agrodolce, mescolati in precedenza in un bicchiere, e versarli sulla verdura.

Subito dopo aggiungere i pezzi di pollo fritti e mescolare finché la salsa non cominci appena a rapprendersi.

Portare in tavola in un vassoio scaldato in precedenza. Accompagnare con [bai fan](#) o [riso alla cantonese](#).

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Sake: se in casa non ne avete, non è il caso di correre a comprarlo; un whisky dal gusto non troppo intenso può essere un buon sostituto.
- La *Cinque spezie* è una mistura tradizionale della cucina cinese composta principalmente da anice stellato, pepe di Sichuan, chiodi di garofano, cassia e semi di finocchio. Si trova in commercio già pronta.
- Ribadisco ancora una volta che nei ricettari cinesi si trova indicato spesso, come condimento e insaporitore, il glutammato monosodico puro, spesso indicato come *ajinomoto*. Un dosaggio sbagliato può dare dei lievi inconvenienti; io preferisco sostituirlo, se indicato, con del brodo vegetale granulare: il contenuto di MSG è molto più ridotto e il sapore e la salute ne guadagnano.