

Adobo di pollo filippino



Descrizione

L'Adobo di pollo è uno dei piatti più amati Filippine, noto per la sua combinazione di sapori audaci e contrastanti. In questa versione della ricetta tradizionale abbiamo aggiunto i peperoni rossi che conferiscono un tocco di dolcezza e colore alla preparazione. Inoltre, questa variazione crea un equilibrio armonioso tra l'acidità dell'aceto di riso, la ricchezza della salsa di soia e il gusto dolce dei peperoni. Puoi aggiungere del peperoncino piccante a piacere e ti consigliamo di accompagnare il piatto a del riso basmati.

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 45 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

1 kg di **fusi di pollo**
3 **peperoni** rossi
1 **cipolla** grande
2 **spicchi d'aglio**
1 tazza di **aceto di riso**

1/2 tazza di **salsa di soia**
1 tazza di **brodo di pollo**
3 **foglie di alloro**
Zucchero q.b.
Olio, sale e pepe q.b.

Preparazione

- 1) In una casseruola capiente, scalda l'olio vegetale a fuoco medio-alto.
- 2) Aggiungi i fusi di pollo e rosolali fino a quando sono dorati su tutti i lati. Trasferiscili in un piatto e mettili da parte.
- 3) Nella stessa casseruola, aggiungi la cipolla e l'aglio tritati. Rosola fino a quando diventano traslucidi e profumati.
- 4) Versa l'aceto di riso nella casseruola e lascia evaporare per un paio di minuti, raschiando eventuali residui dal fondo della pentola.
- 5) Aggiungi i peperoni rossi a strisce, le foglie di alloro e il pepe nero. Mescola bene.
- 6) Rimetti i fusi di pollo nella casseruola. Aggiungi la salsa di soia e il brodo di pollo. Porta ad ebollizione.
- 7) Abbassa la fiamma, copri e lascia cuocere a fuoco lento per circa 30-40 minuti, o fino a quando il pollo è tenero e la salsa si è leggermente addensata.
- 8) Assaggia e aggiusta di sale e zucchero, se necessario, per bilanciare i sapori.
- 9) Servi l'Adobo di pollo caldo, accompagnato con riso bianco caldo.
- 10) L'Adobo di pollo è migliore quando lasciato riposare per un po' prima di servire, in modo che i sapori si fondano ancora di più.