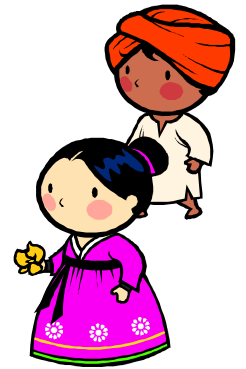
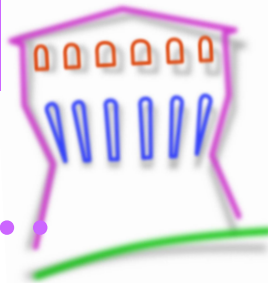




# NOI che...



## ...Castel Guelfo...

### Le Ricette di “Dimmi ciò che mangi...”

Cucina etnica e tradizionale. Laboratorio d' incontro e scambio di ricette, usi e costumi.

## POLLO PERUVIANO

Ingredienti:

- 10 cosce di pollo con sovraccoscia
- 3 porri
- Salsa di soja
- 2 kg di patate
- 2 cucchiaini di fecola di patate
- 1 bicchiere di olio da friggere
- Pane toscano



Mettere a lessare le patate. Dividere le cosce dalla sovraccoscia e togliere il grasso eccessivo. Mettere il pollo in una ciotola salarlo appena e cospargerlo con abbondante salsa di soja.

Tagliare i porri finemente.

Portare a ebollizione l'olio in una padella molto ampia e farvi rosolare il pollo, rigirandolo di tanto in tanto. Togliere il pollo dalla padella e mettervi il porro a soffriggere. Una volta dorati aggiungere ½ litro d'acqua, altra salsa di soja e riposizionare il pollo nella pentola e lasciare cuocere per ancora 15 minuti.



Spegnere il fornello, aggiungere la fecola di patate e rimescolare bene, per formare una salsa dal sugo di cottura.

A cottura ultimata scolare le patate, sbuciarle, e tagliarle a rondelle.

Posizionare all'interno di ogni piatto 3/4 rondelle di patate, una coscia di pollo e un sovraccoscia e guarnire il piatto con la salsa che si è ricavata dal succo di cottura.



Associazione "TUTTI DENTRO L'ARCA"  
Parrocchia di Castel Guelfo

Realizzato in collaborazione con:



Consorzio Accreditato

