POLLO BANG BANG DELLO SICHUAN

Ingredienti per 8 persone:

- 1 pollo di 1700 g
- 4 cucchiai di olio d'arachidi
- 4 cucchiaini di peperoncini rossi secchi
- 4 cucchiai di burro d'arachidi (o salsa di sesamo)
- 4 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiai di olio di sesamo
- 4 cucchiai di salsa di soia
- pepe

In una pentola capace coprite il pollo d'acqua e portate a ebollizione per cinque minuti.
Ripetete l'operazione altre due volte, poi fermate la cottura e lasciate riposare il pollo dieci minuti nel suo brodo di cottura.
Separate le cosce e le ali del pollo e tagliate il resto in quattro pezzi.
Disossatelo e tagliatelo a listarelle.
Disponetelo su un grande piatto di servizio.
Tritate il peperoncino.
Fate scaldare una padella a fuoco lento e versatevi l'olio di arachidi e il peperoncino.
Versate l'olio in una ciotolina, aggiungete un pizzico di pepe, la salsa di sesamo o il burro d'arachidi, l'olio di sesamo, lo zucchero e la salsa di soia.
Miscelate bene.
Versate la salsa sul pollo al momento di servirlo.