ALI DI POLLO ALLA CINESE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 ali di pollo,
- 2 cucchiai di miele,
- 2 cucchiai di cherry,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere,
- 1 tazzina di salsa di soia
- sale,
- olio di arachidi.

Lavare accuratamente le ali di pollo e passarle alla fiamma per strinarle.
Fare soffriggere dell'aglio tritato finemente in un wok ben oliato.
Appena sarà ben rosolato (non bruciato) aggiungere (in sequenza) lo zenzero, la salsa di soia e, continuando a mescolare, il miele, lo cherry e le ali di pollo.
Aggiustare di sale e lasciare cuocere a fiamma bassissima per circa 25 minuti.
Suddividere sui piatti di portata le ali di pollo, ricoprirle del loro sughetto, e portarle in tavola caldissime, con delle ciottoline di riso bollito.