

SPAGHETTI CON POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 matasse di pasta tipo spaghetti cinesi freschi,
- 8 cucchiaini di lardo,
- 150 g di petto di pollo,
- 1 cucchiaio di succo di zenzero,
- 1 cucchiaio di sakè,
- 1 cucchiaio di fecola di patate,
- 3 fette di prosciutto cotto,
- 4 funghi cinesi secchi,
- 100 g di germogli di bambù lessati,
- 1 mazzo di porri (o cipollotti),
- 4 cucchiaini di olio d'arachidi,
- 1 cucchiaio e 1/2 di fecola di patate.

Per la salsa:

- 3 bicchieri di brodo,
- 1/2 cucchiaio di sale,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 2 cucchiaini di sakè.

Tagliate il pollo a striscioline sottili oblique; amalgamatelo bene con il succo di zenzero, il sakè e la fecola di patate. Tagliate il prosciutto a rettangoli larghi 5 mm e i germogli di bambù a fettine sottili; fate rinvenire i funghi cinesi secchi e tagliateli a striscioline.

Tagliate il porro in pezzi di 3-4 cm.

Scaldare 2 cucchiaini d'olio di arachidi nel wok (o altra pentola) e fatevi saltare il pollo; appena sarà cotto, mettetelo da parte su un piatto.

Versate altri due cucchiaini d'olio d'arachidi nello stesso wok e fatevi saltare i funghi, i germogli di bambù ed il porro.

Mescolatevi il prosciutto, aggiungete il pollo e fate saltare il tutto rapidamente.

Mescolate insieme gli ingredienti della salsa ed aggiungete anche questi; cuocete per un paio di minuti, versate la fecola di patate sciolta in una quantità uguale di acqua per dare densità al piatto.

Fate bollire la pasta in abbondante acqua (attenzione: non deve cuocere molto), scolatela e versatela nel wok caldo con il lardo sciolto; fatela saltare a fuoco vivo finché prende un bel colore dorato.

Disponete sul piatto di portata la pasta e versatevi sopra tutti gli altri ingredienti.