



Riso alla Cantonese

Ingredienti

300 g di petto di pollo

1 bicchiere di pisellini surgelati

3 uova

600 g di prosciutto cotto a dadini

1/4 di cipolla

250 g riso basmati

un cucchiaino di curry

un cucchiaio di salsa di soia

Ingredienti per la salsa in agrodolce:

2 cucchiaini di miele

2 cucchiaini di aceto

2 di ketchup

Il riso alla cantonese è un classico della cucina etnica, vi propongo questa versione che prepara mio marito.

Ungere una padella di olio e strapazzare le uova all'interno, continuare a mescolare continuamente con la forchetta finchè non risultino ben cotte e sbriciolate. Cuocere per 5 minuti i piselli a parte, con metà della cipolla tagliata finemente; tagliare i petti di pollo a strisce sottilissime poi cuocere in una padella con la restante cipolla e una noce di burro, aggiungere a metà cottura un cucchiaio di salsa di soia e un cucchiaino di curry. Terminare la cottura salando e fiammando con un po' di aceto.

Lessare il riso, unire tutti gli ingredienti nella padella aggiungendo il prosciutto cotto a dadini. Per la salsa unire tutti gli ingredienti in una ciotolina e miscelare.