

Pollo in salsa Teriyaki

Salsa di soia	1/4 tazza
Miele	3 cucchiari
Zenzero fresco finemente grattugiato	1 cucchiaino
Olio di Sesamo	1 cucchiaino
Cosce di pollo disossate e senza pelle	6 pezzi
Olio di Oliva	1 cucchiaio
Burro	1 cubetto
Cipollotto o cipolla verde	q.b.
Semi di sesamo	q.b.

Procedimento:

In una ciotola grande, mischiare insieme tutti gli ingredienti per la marinatura:

1/4 di tazza di salsa di soia, 3 cucchiari di miele, 1 cucchiaino di zenzero e 1 cucchiaio di olio di sesamo.

Tagliare il pollo in pezzi non troppo grandi e aggiungerli alla marinatura. Mescolare e coprire con un involucro di plastica e marinare per 20 min.

Scaldare una padella antiaderente a calore medio-alto.

Aggiungere 1 cucchiaio di olio d'oliva. Scolare il pollo dalla marinatura, conservare il liquido rimanente in una ciotola.

Aggiungere il pollo nella padella e saltare, mescolando di tanto in tanto fino a doratura e cuocere per circa 5 minuti. Togliere il pollo dalla padella e conservarlo in una ciotola.

Versate il liquido della marinatura conservato nella ciotola nella padella, aggiungete 1 cubetto di burro e amalgamate a fuoco medio / alto. Cuocere mescolando costantemente fino a che la salsa sia addensata circa (1 minuto) quindi rimuovere dal calore. Aggiungere il pollo nella padella e mescolare per combinare.

Servire su riso bianco guarnito con cipolla verde fresca e una spruzzata di semi di sesamo per guarnire

Spaghetti ai funghi misti con salsa al burro e soia

Funghi Shiitake	1 pacco
Funghi Maitake	1 pacco
Funghi Enoki	1 pacco
Spaghetti	250 g
Salsa di Soia	5 cucchiaini
Sale	1/2 cucchiaino
Pepe	q.b.
Vino Bianco	3 cucchiaini
Burro	3 cubetti
Aglio	1 spicchio
Olio di Oliva	5 cucchiaini

Procedimento:

Scaldare l'olio d'oliva in una padella e soffriggere l'aglio tritato, quindi aggiungere funghi.

Condire con sale e pepe e bagnare con il vino bianco.

Condire gli spaghetti cotti e aggiungere salsa di soia e burro a piacere. Finire con una porzione generosa di olio d'oliva alla fine, servire