

# Pollo alla salsa di soia



## Ingredienti:

500 g petto di pollo

30 g miele

50 ml salsa di soia

1 spicchio d'aglio

1 lime

paprika forte, zenzero

Preparate la salsa unendo il miele con la paprika, lo zenzero, la salsa di soia, l'aglio schiacciato, la buccia grattugiate del lime ed il succo di metà lime. Il petto di pollo tagliate a bocconcini.



Unite la carne alla salsa e lavorate un po con le mani.



Coprite con la pellicola trasparente e lasciate marinare nel frigo per 2 ore.

Mettete nella padella 1 cucchiaio d'olio di oliva e la carne con il suo sugo.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma medio-alta per circa 8-10 minuti. Mescolate 3 volte durante la cottura. La carne diventa caramellata. Non aggiungete sale.



Servite accompagnato con il riso pilaf.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.