POLLO KUNG PAO

ingredienti:
2 petti di pollo disossati senza pelle
marinata:
2 cucchiaini di salsa di soia, 2 cucchiaini di vino di riso cinese o sherry secco, 1 cucchiaino di olio di sesamo, 1 cucchiaino e 1/2 di amido di mais
salsa:
2 cucchiai di salsa di soia scura, 1 cucchiaio di vino di riso cinese o sherry secco, 1 cucchiaino di zucchero, 8 peperoncini rossi, 2 spicchi di aglio, 2 cipolle verdi (cipolline, scalogno), 4 cucchiai di olio per friggere (o secondo necessità), 1 cucchiaino di pepe Sichuan, 1/2 tazza di arachidi o anacardi, poche gocce di olio di sesamo.

preparazione:
Tagliare il pollo a cubetti. Unire gli ingredienti della marinata e far riposare per 25 minuti.
Mescolare la salsa di soia scura, il vino di riso, lo zucchero e mettere da parte.
Tagliare i peperoncini a metà in modo che siano approssimativamente delle stesse dimensioni dei cubetti di pollo. Togliere i semi. Sbucciare e tritare finemente l'aglio. Tagliare la cipolla verde a pezzettoni.
Riscaldare il wok a fuoco medio-alto. Aggiungere 2 cucchiai di olio. Quando l'olio è caldo, aggiungere il pollo. Saltare in padella fino a che non diventa bianco ed è quasi cotto. Togliere dal wok.
Aggiungere 2 cucchiai di olio. Quando l'olio è caldo, aggiungere l'aglio e soffriggere Aggiungere il peperoncino e il pepe Sichuan. Saltare in padella fino a che diventano di colore rosso scuro.
Aggiungere la salsa al wok. Portate ad ebollizione. Aggiungere la parte posteriore di pollo in padella. Incorporate le arachidi e la cipolla verde. Cuocere per circa 5 minuti poi togliere dal fuoco e mantecare con l'olio di sesamo. Servire ben caldo.

Le origini esatte di questo piatto fatto con le arachidi e peperoncini piccanti si perde nella notte dei tempi. Il nome deriva da il funzionario "Kung Pao". L'esatta identità di questa persona o quando viveva è sconosciuta. Alcuni credono che era un principe ereditario che ha scoperto questo piatto durante il viaggio e lo ha riportato alla Corte Imperiale, mentre altri sostengono che era un generale che ha vissuto durante la dinastia Ching. Qualunque sia il caso, la storia dimostra che nominare un piatto dopo una figura importante dà più prestigio, tanto che durante la Rivoluzione Culturale, i rivoluzionari cinesi ribattezzarono il piatto "Gong Bao Ji Ding" (letteralmente guardiano del palazzo) o semplicemente “hu la ji ding” (quadrotti di pollo in padella).