

## Straccetti di pollo saltati alla salsa di soia e lime



### Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di fettine di petto di pollo  
1 cucchiaio di salsa di soia  
**1 cucchiaino di olio di semi di sesamo Despar Vital**  
1 cucchiaio di succo di lime  
**1 cucchiaino di zucchero di canna grezzo Despar**  
**la punta di 1 cucchiaio di peperoncino in polvere Despar**  
1 cucchiaino di zenzero in polvere  
1 pizzico di sale  
1 pizzico di pepe

### Procedimento

1. Mescolo salsa di soia, olio, succo di lime, zucchero, peperoncino, zenzero, sale e pepe in una ciotola, e ci aggiungo il pollo tagliato a straccetti.
2. Faccio marinare per almeno 15 minuti.
3. Scaldo una padella antiaderente e, una volta calda, ci verso il pollo con la sua marinatura.
4. Faccio saltare a fiamma vivace per 8-10 minuti, aggiungendo poca acqua se il condimento si asciuga troppo.