**POLLO IN SALSA DI ARACHIDI**

**INGREDIENTI**

**PER IL POLLO**

* 1 petto di pollo messo su spiedini di legno
* Sale, pepe e salsa di soia a piacere
* Olio evo
* Coriandolo/prezzemolo per guarnire (facoltativo)

**PER LA SALSA**

* 1/2 tazza di burro di arachidi cremoso
* 1/4 di tazza Zenzero fresco tritato
* 1/2 cucchiaio di zucchero di canna
* 1 spicchio d'aglio tritato
* 1 cucchiaio di succo di lime
* 1 cucchiaio di salsa di soia
* 1/2 tazza di latte di cocco o acqua o un mix di entrambi
* peperoncino fresco, pepe di cayenna o salsa chili a piacere (opzionale)

**PREPARAZIONE**

Condire il pollo con sale e pepe. Scaldare una padella per bbq a fuoco medio-alto. Aggiungere un po' di olio e grigliare gli spiedini di pollo fino al termine, circa 7-8 minuti. Condire con salsa di soia e grigliare per un altro minuto.

Mentre il pollo sta cuocendo, sbatti tutti gli ingredienti della salsa insieme in una piccola ciotola. In alternativa, per una salsa più liscia, posizionare tutti gli ingredienti in un mini robot da cucina o miscelare con un frullatore a stick. Aggiungere più latte di cocco o acqua se la salsa sembra troppo spessa.

Servire gli spiedini di pollo caldi con la salsa di arachidi.