

Pollo alle mandorle *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Tagliate il petto di pollo a dadolata grossa e conditelo con salsa di soia, un pizzico di sale, cumino e zenzero e lasciatelo marinare per 30 minuti.

Tagliate a dadolata grossa tutte le verdure e unitele in una ciotola assieme alle mandorle sgusciate.

In un wok o una padella molto capiente fate saltare tutte le verdure con abbondante olio di sesamo e quando saranno quasi cotte, aggiungete il pollo e finite la cottura.

Servite ben caldo assieme a del riso basmati cotto al vapore.

Consigli

Volete usare delle mandorle particolari, magari non trattate, che vi ha dato qualche amico? Allora scaldatele con un po' di acqua calda, in modo da poterle pelare senza difficoltà.

Curiosità

Il nostro pollo alle mandorle è stato preparato seguendo i consigli dell'antica ricetta di origine, vale a dire, cinese, senza fargli mancare qualche variazione interessante.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Petto di pollo 350 grammi

Mandorle 100 grammi

Peperoni 100 grammi (rossi e gialli)

Zucchine 100 grammi

Carote 100 grammi

Cipolle 100 grammi

Germogli di soia 60 grammi

Salsa di soia

Cumino

Zenzero

Olio di sesamo