

Ricetta: Pollo alle mandorle

Author: WWW.MISYA.INFO

Il pollo alle mandorle è un classico secondo piatto di origine cinese. Facile da fare, dal gusto delicato, il pollo alle mandorle è sinonimo di cina per me, l'unica difficoltà nella preparazione di questo piatto è reperire ingredienti quali zenzero e salsa di soia anche se per fortuna dalle mie parti negli ultimi anni, i supermercati più forniti hanno spesso il reparto etnico. Lo so che questa ricetta del pollo alle mandorle stona un po' con il clima natalizio di questi giorni, ma ieri sera ho visto quel barattolo di mandorle che ho comprato per fare i roccocò e mi è venuta l'ispirazione.

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di petto di pollo
- 150 gr di mandorle pelate
- 1 cipollotto
- 5 cucchiaini di olio di semi
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaino di zenzero grattugiato
- 20 gr di maizena
- sale

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 1 ora

Tempo totale: 1 ora 30 min

Procedimento per preparare il pollo alle mandorle

Tagliare i petti di pollo a pezzettini e passateli nella maizena precedentemente insaporita con un pizzico di sale.

Mettere in una padella antiaderente un cucchiaino di olio di semi e tostare le mandorle tagliate a lamelle, quindi sollevarle e metterle da parte.

Nella stessa padella, scaldare 4 cucchiaini di olio di semi e far appassire il cipollotto, insieme allo zenzero grattugiato.

Appena il cipollotto sarà imbiandito, aggiungere i bocconcini di pollo e farli cuocere a fuoco medio per circa 15-20 minuti.

Qualche minuto prima della fine della cottura, unire le mandorle tostate, abbassare la fiamma e amalgamare bene il pollo alla mandorle.

In ultimo, aggiungere la salsa di soia, mescolare delicatamente gli ingredienti e servire.

Disporre il pollo alle mandorle nei piatti aggiungendo un'altra manciata di mandorle.