



POLLO ALLE MANDORLE

INGREDIENTI :

Ingredienti per 2 porzioni.

Tempo di preparazione: 25 min.

- zenzero q.b.;
- 15 gr maizena;
- 300 gr petto di pollo;
- 70 gr mandorle;
- 100 ml salsa di soia;
- acqua q.b.;
- sale q.b.;
- erba cipollina q.b.;
- olio di semi.



PREPARAZIONE :

- Tagliate lo zenzero a fettine sottili, possibilmente taglio julienne;
- Diluite successivamente la maizena con l'acqua e tagliare il petto di pollo a pezzetti;
- Mettete a soffriggere lo zenzero con l'olio di semi e aggiungetevi i pezzetti di pollo, salare q.b.;
- Aggiungere le mandorle intere a metà cottura, dopodiché accompagnatevi la cottura del pollo aggiungendovi la salsa di soia e la maizena diluita. Tenete a mente che la salsa di soia è già abbastanza sapida. Cuocete per 7 minuti;
- Tagliate l'erba cipollina e tritate le mandorle per finire il piatto.

