

POLLO ALLE MANDORLE

Ingredienti:

Petto di pollo gr.500

Mandorle pelate gr. 50

1 Cipollotto

2 cucchiaini di salsa di soja

Brodo 1 bicchiere

Zenzero, farina, sale, olio d'arachide per friggere.

Scaldare l'olio di semi in padella e tostare le mandorle fino a dorarle agitando spesso la padella. Togliere le mandorle e nello stesso olio soffriggere il cipollotto tritato indi aggiungere il pollo a pezzetti infarinato. Farli dorare unire un bicchiere di brodo e cuocerli per una decina di minuti. Unire le mandorle tostate, la salsa di soja e cuocere per altri 5/6 minuti aggiustando di sale e zenzero grattugiato.

RICETTA DI CUCINA ETNOCUCINA