

# Straccetti di pollo ai pistacchi ricetta sfiziosa

QUI ALTRE RICETTE

Segui le ricette di Arte in Cucina anche su **Telegram** sul canale [telegram.me/arteincucina](https://t.me/arteincucina)

QUI SE VUOI SEGUIRMI SULLA PAGINA FACEBOOK

## INGREDIENTI:

- 35-40 g di granella di pistacchi o pistacchi
- 200 g di pollo o tacchino (per me)
- succo di limone
- pane grattugiato
- 2 albumi

## PROCEDIMENTO:

1. Tagliate il pollo a julienne e sistematelo in una ciotola con succo di limone per una mezz'ora
2. Sbattete gli albumi in una ciotola.
3. Tritate i pistacchi, se utilizzate la granella non è necessario ridurli a polvere fina, ma a granelli un po' più piccoli in modo da avere una panatura croccante.
4. Scolate la carne ripassatela nei pistacchi, poi nell'albume e infine nel pangrattato.
5. Scaldate l'olio in una padella e cuocete la carne a doratura
6. Bon appétit