

SECONDI PIATTI

Petti di pollo al limone e mandorle

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 800 gr
MANDORLE PELATE 100 gr
ZENZERO FRESCO 4 cm
MAIZENA sciolta in acqua - 1 cucchiaino da tè
LIMONE 1
SALE
CIPOLLOTTI 60 gr
OLIO DI SEMI
SALSA DI SOIA 60 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1

Preparazione

1

cipollotto parte verde fette e bianca a spicchi zenzero a fette e aglio tritato





2 tagliare il pollo a fettine

SPREMERE IL LIMONE

TRITARE LE MANDORLE





3 tostare le mandorle tritate e rimuovere dal wok

wok tostare le mandorle e rimuoverle

poi olio di semi aglio zenzero cipollotto parte bianca poi subito pollo

rosolare 2-3 minuti fiamma viva ed unire salsa di soia e succo di limone un mestolo abbondante di acqua calda con scio

far addensare leggermente ed unire mandorle servire con zeste di limone e cipollotto verde



