

SECONDI PIATTI

Pollo alle mandorle con salsa di soia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il pollo alle mandorle con la salsa di soia è una ricetta di origine cinese anche se, in questo caso, semplificata. Ma il gusto rimane davvero ottimo!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 400 gr
MANDORLE 20
SALSA DI SOIA 3 cucchiaini da tavola
FARINA
SALE
VINO BIANCO
CIPOLLA
OLIO DI SEMI

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una padella antiaderente un cucchiaino di olio di semi e buttateci dentro le mandorle pelate per farle tostare e dorare. Tagliate i petti di pollo in piccoli cubetti e rotolateli nella farina. Tritate finemente la cipolla per 10-15 minuti. Aggiungete i cubetti di pollo e soffriggeteli a fuoco dolce per circa 20 minuti rigirandoli di tanto in tanto

sfumando con il vino bianco.



- 2 Cinque di minuti prima della fine della cottura del pollo, unite la salsa di soia e mescolate attendendo che si formi la classica salsina color nocciola. A questo punto aggiungete le mandorle tostate, mescolate molto bene in modo da cospargere le mandorle in tutta la padella e servite immediatamente il vostro pollo alle mandorle.

