

SECONDI PIATTI

Triangoli di pollo alle mandorle

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I triangoli di pollo alle mandorle sono un secondo piatto sfizioso ma molto gustoso. Si può seguire la ricetta utilizzando i pistacchi al posto delle mandorle: il risultato è ottimo sia in termini di sapore che di colore!

INGREDIENTI

PETTI DI POLLO da circa 200 g l'uno - 3

PANCETTA (TESA) 12 fette

VINO BIANCO ½ bicchieri

RAMETTO DI ROSMARINO 1

BURRO 30 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

MANDORLE 20 gr

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i triangoli di pollo alle mandorle, prima di tutto prendete i petti di pollo e divideteli a metà verticalmente, quindi battete le fette di pollo con un batticarne, tra due fogli di carta da forno, dividete ancora una volta a metà le fette di carne battuta, questa volta orizzontalmente.
- 2 Salate e pepate i pezzi di pollo ottenuti e spolverateli con una manciata di mandorle tritate. Ripiegatele su se stessi e fasciateli con le fette di pancetta tesa, poi fermateli con uno stuzzicadenti.
- 3 In una padella fate sciogliere il burro con un filo d'olio. Appena il burro si sarà completamente sciolto, aromatizzatelo con un rametto di rosmarino e aggiungete nella padella i triangoli di pollo, lasciateli rosolare bene, all'incirca un minuto per lato.
- 4 Quando vedrete che la carne è ben rosolata, sfumate con il vino bianco e, lasciate evaporare a fiamma sostenuta tutta la parte alcolica del vino.
- 5 Appena tutta la parte alcolica del vino sarà completamente evaporata, impiattate e servite i triangoli di pollo con una spolverata di mandorle tritate e per guarnire aggiungete anche qualche rametto di rosmarino.