

SECONDI PIATTI

# Petti di pollo al limone e mandorle

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



Se amate i piatti a base di carne bianca, questa ricetta dei petti di pollo al limone e mandorle è proprio ciò che fa per voi. Si tratta infatti di un semplice modo per trasformare una carne non molto saporita, ma leggera in qualcosa di speciale, adatto a tutti. Il limone dà una bella spinta al sapore della carne e le mandorle conferiscono quella croccantezza che non guasta mai!

I petti di pollo alle mandorle e limone sono una ricetta semplice ma dal gusto speciale, che vi porterà lontano con la fantasia. Non è bellissimo viaggiare anche a tavola o mentre si cucina un piatto speciale?

Buono, semplice e saporito questo piatto con il pollo e le mandorle conquisterà anche i palati più difficili! Provate questa versione molto gustosa e vedrete che successo!

Se cercate altre ricette con il petto di pollo, ecco inoltre altre idee molto saporite:

[pollo alle mandorle](#)

[pollo con i peperoni](#)

[pollo allo yogurt](#)

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 800 gr

MANDORLE PELATE 100 gr

ZENZERO FRESCO 4 cm

MAIZENA sciolta in acqua - 1 cucchiaio da tè

LIMONE 1

SALE

CIPOLLOTTI 60 gr

OLIO DI SEMI

SALSA DI SOIA 60 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

## PREPARAZIONE

1

Per realizzare la ricetta del pollo al limone con le mandorle per prima cosa sbucciate un cipollotto e dividete la parte verde fette e bianca quindi fate a spicchi, dopo affettate uno zenzero e tritate l'aglio.





**2** A questo punto tagliate il pollo a fettine. Da parte spremete il limone, e tritate le



mandorle.





3

A questo punto tostate le mandorle tritate e rimuovete dal wok.

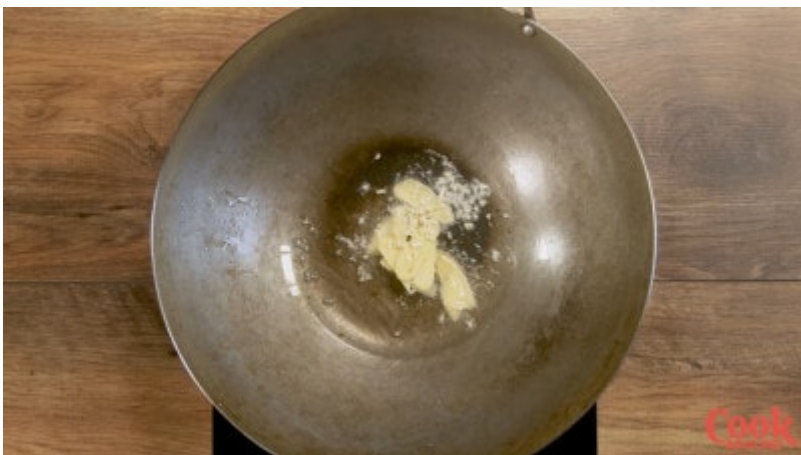
Aggiungete ora l'olio di semi, l'aglio, lo zenzero, il cipollotto (parte bianca) poi subito pollo

rosolare 2-3 minuti fiamma viva ed unire salsa di soia e succo di limone un mestolo abbondante di acqua calda con sciolta la maizena regolare di sale.

Fate addensare leggermente ed unite mandorle.













4 Servite con zeste di limone e cipollotto verde.

