

SECONDI PIATTI

# Pollo alle mandorle

---

LUOGO: [Asia / Cina](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Vuoi provare un [secondo piatto](#) sfizioso, saporito e facile da preparare che riscontrerà il favore di tutta la famiglia? Allora non puoi perdere la nostra ricetta del pollo alle mandorle! Questo piatto classico della [cucina cinese](#) è un vero e proprio trionfo di gusto: il pollo, croccante fuori e tenero dentro, viene avvolto da un sugo agrodolce irresistibile e arricchito dalla croccantezza delle mandorle tostate.

Preparare il pollo alle mandorle a casa è semplicissimo: con la nostra ricetta passo dopo passo e i nostri consigli pratici ti guideremo nella realizzazione di questo piatto in pochissimo tempo

e con pochi ingredienti. Cosa aspetti a provare?  
**Segui le nostre istruzioni e preparati a gustare un pollo alle mandorle da leccarti i baffi!**

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pollo al curry veloce](#)

[Pollo all'arancia](#)

[Pollo al curry con zucchine](#)

[Pollo al curry con le mele](#)

[Bocconcini di pollo con zucchine](#)

## COSA SERVE PER IL POLLO ALLE MANDORLE

PETTO DI POLLO 700 gr

MANDORLE TOSTATE 60 gr

AMIDO DI RISO 50 gr

SALSA DI SOIA 50 ml

CIPOLLOTTI 4

SALE 1 pizzico

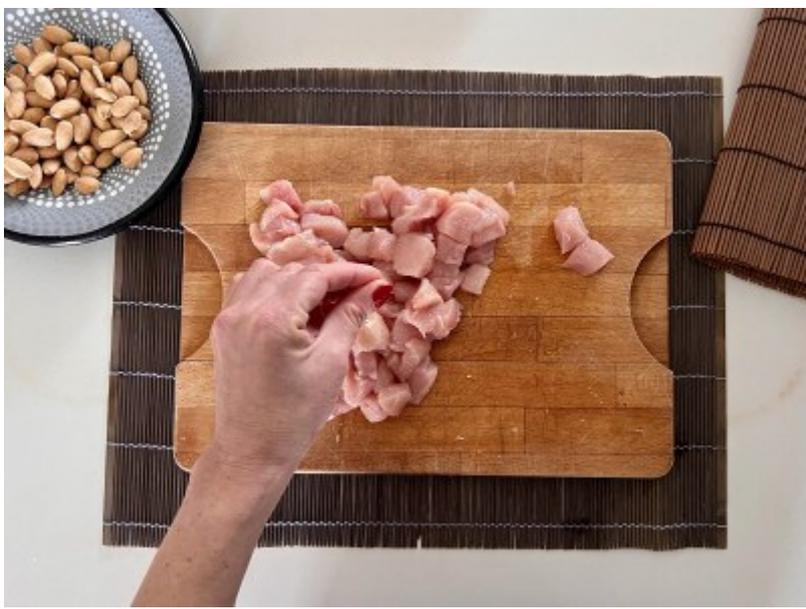
SEMI DI SESAMO 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## COME SI PREPARA IL POLLO ALLE MANDORLE

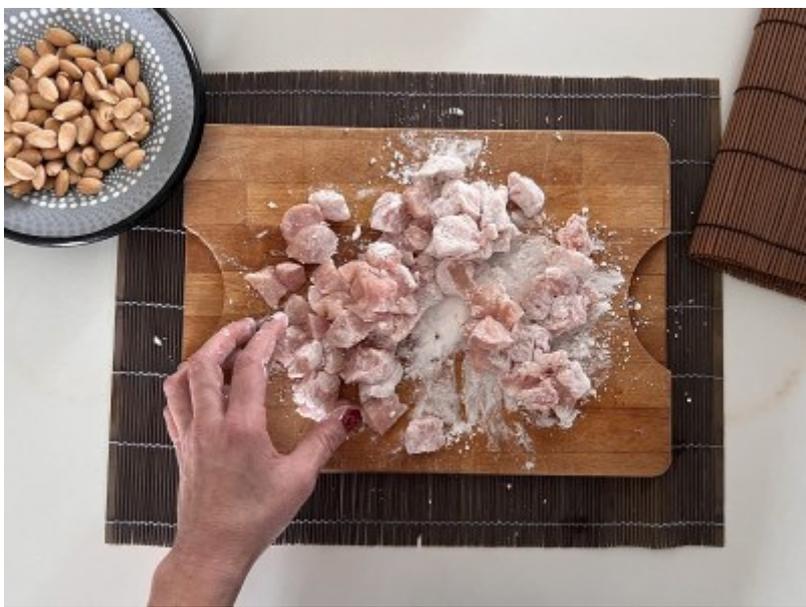
- 1** Per prima cosa, taglia il petto di pollo a tocchetti privandolo dell'osso centrale, di eventuali cartilagini ed eccessi di grasso.





**2** Insaporisci i tocchetti di petto di pollo con un pizzico di sale, infine cospargili di amido di riso e mescolali per panarli bene in ogni parte.





**3** Lava ii cipollotti e privali della base, elimina anche le foglie più esterne e indurite, infine tagliali a listarelle sottili.

Prendi un wok e metti un filo di olio extravergine di oliva, aggiungi i cipollotti tagliati e falli rosolare per pochi minuti.





4

Quando i cipollotti saranno appassiti, aggiungi anche i cubetti di carne e lasciala rosolare lentamente, mescolando con un cucchiaio di legno in modo che tutta la carne venga sigillata dal calore dell'olio. Aggiungi anche le mandorle.





**5** Quando mandorle e pollo saranno ben insaporite, aggiungi la salsa di soia e lascia sfumare. Cuoci fino a che il sughetto del pollo alle mandorle non si sarà ritirato, quindi spegni la fiamma. Completa il piatto con una manciata di semi di sesamo e servi in tavola.





## POLLO ALLE MANDORLE: LE VARIANTI.

**Pollo alle mandorle e verdure:** aggiungi delle verdure come peperoni, broccoli o i piselli per rendere il piatto ancora più completo.

**Pollo alle noci:** puoi sostituire le mandorle con delle noci pecan o macadamia.

**Pollo alle mandorle piccante:** metti un peperoncino rosso piccante fresco e tritato nel soffritto iniziale, insieme al cipollotto.