

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

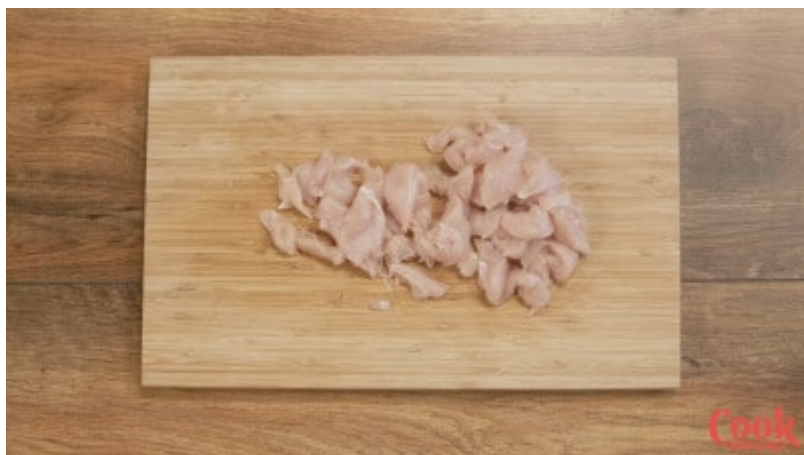




2 tagliare il pollo a fettine

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



