

SECONDI PIATTI

Pollo arrosto con mandorle

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Non vi aspetterete il solito petto di pollo? Questo secondo piatto, facile da realizzare, è veramente un ottimo modo per gustare questa carne spesso considerata "banale": ottimo l'abbinamento con le mandorle ed i funghi. Da provare!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO da 120 g - 4 fette

MANDORLE IN SCAGLIE 170 gr

FUNGHI freschi - 300 gr

BRODO DI POLLO 300 ml

VINO BIANCO SECCO 700 ml

PARMIGIANO REGGIANO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Adagiate le fette di pollo in una teglia leggermente unta d'olio in un unico strato.

Distribuite uniformemente 2/3 delle mandorle a disposizione sopra le fette di pollo.

Trifolate i funghi freschi con uno spicchio d'aglio, olio e prezzemolo; salateli adeguatamente.



2 Riunite in una ciotola il brodo, i funghi ed il vino; mescolateli brevemente.



3 Versate il composto di funghi sopra il pollo, cospargete di parmigiano e distribuite le mandorle rimaste.



4 Infornate il tutto a 190°C per 30 minuti.