

## Pollo alle mandorle *(Secondi a base di carne)*



### Preparazione

Tagliate il petto di pollo a dadolata grossa e conditelo con salsa di soia, un pizzico di sale, cumino e zenzero e lasciatelo marinare per 30 minuti.

Tagliate a dadolata grossa tutte le verdure e unitele in una ciotola assieme alle mandorle sgusciate.

In un wok o una padella molto capiente fate saltare tutte le verdure con abbondante olio di sesamo e quando saranno quasi cotte, aggiungete il pollo e finite la cottura.

Servite ben caldo assieme a del riso basmati cotto al vapore.

### Consigli

Volete usare delle mandorle particolari, magari non trattate, che vi ha dato qualche amico? Allora scaldatele con un po' di acqua calda, in modo da poterle pelare senza difficoltà.

### Curiosità

Il nostro pollo alle mandorle è stato preparato seguendo i consigli dell'antica ricetta di origine, vale a dire, cinese, senza fargli mancare qualche variazione interessante.

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Cottura** 15 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Petto di pollo** 350 grammi

**Mandorle** 100 grammi

**Peperoni** 100 grammi (rossi e gialli)

**Zucchine** 100 grammi

**Carote** 100 grammi

**Cipolle** 100 grammi

**Germogli di soia** 60 grammi

**Salsa di soia**

**Cumino**

**Zenzero**

**Olio di sesamo**