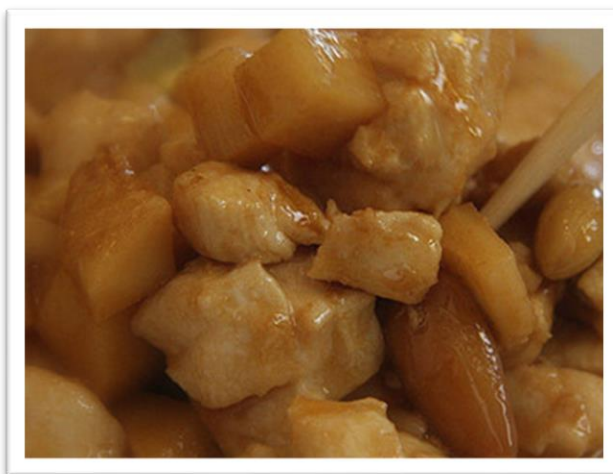




## Pollo alle mandorle



### Ingredienti per 4 perone

500 g	Petto di pollo
100 g	Mandorle
100 ml	Olio di soia (o di semi)
50 ml	Salsa di soia
n° 3	Cucchiaini di maizena
n° 2	Cipollotti freschi o 1 scalogno
n° 1	Cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
q.b.	Sale

### Preparazione

1. Tritare grossolanamente le mandorle e farle tostare con 1 cucchiaino di olio in una casseruola (in alternativa farle abbrustolire, ma non troppo, in forno).
2. Tagliare i petti di pollo a cubetti non troppo grandi, infarinarli con la maizena e farli rosolare in una padella capiente (meglio se in un wok) con il resto dell'olio, i cipollotti tagliati a lamelle sottili e lo zenzero grattugiato.
3. Quando il pollo risulterà ben dorato unire le mandorle, sale, la salsa di soia e far saltare il tutto a fuoco vivace per pochi minuti aggiungendo, se la preparazione risultasse troppo asciutta, 1 cucchiaino di acqua calda.

**Consiglio:** per questa ricetta è necessario utilizzare mandorle pelate e aggiungere con moderazione il sale perchè la salsa di soia è piuttosto saporita.