

ZARDA PALAU

Ingredienti per 2 persone:

- 25 g di mandorle sbucciate,
- 25 g di pistacchi,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cipolla piccola tagliata finemente,
- 2 petti di pollo divisi in filetti,
- 1 cucchiaino di zafferano,
- 12 cl di brodo leggero (o acqua),
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 3 cucchiaini di acqua,
- 1 arancia (scorza grattugiata),
- 100 g di riso basmati (chicco lungo).

Soffriggete le mandorle nell'olio e mettetele da parte.

Fate lo stesso con la cipolla.

Fate rosolare il pollo, aggiungete lo zafferano e il brodo, lasciate cuocere per 20 minuti.

A parte lessate il riso in abbondante acqua salata.

Ancora a parte, preparate uno sciroppo sciogliendo lo zucchero nell'acqua, aggiungendo la scorza d'arancia grattugiata e facendo bollire finché non si addensa.

Preparate il riso su un piatto da portata, disponeteci sopra i filetti di pollo, cospargete con la cipolla e le mandorle, bagnate col sugo di cottura del pollo e infine cospargetelo con lo sciroppo.