

PETTI DI POLLO ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 mezzi petti di pollo
- 100 g di mandorle pelate
- 4 cucchiaini di salsa di soia
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Tagliare a dadini i petti di pollo.

Scaldare l'olio in una padella e versarvi il pollo, unire le mandorle e cuocere a fuoco moderatamente vivace.

Bagnare con la salsa di soia e due cucchiaini di acqua, salare con parsimonia e cuocere per altri 7-8' a fuoco dolce.