

POLLO CON LE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 petti di pollo tagliati a dadini
- 200 g di mandorle pelate
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio di vino porto
- 1 1/2 cucchiaini di fecola di patate
- 2 spicchi di aglio
- pepe bianco

Mescola il pollo con tutti gli altri ingredienti, lasciando da parte le mandorle.

Lascia riposare qualche minuto.

Nel frattempo fai dorare le mandorle in olio molto caldo a fuoco vivo, infine butta il pollo, gira per un minuto e mezzo circa, e servi in tavola! Nota: gli spicchi d'aglio vanno spremuti, e vanno tolti prima di buttare il pollo nella padella.

E attenzione alla fiamma, deve sempre essere molto alta.