

SPEZZATINO DI POLLO CON LE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

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

Tagliate i petti in tre parti nel senso della lunghezza e, a sua volta, ogni striscia a pezzetti.

In un tegame scaldate l'olio, mettetevi lo spezzatino, unite le mandorle e cuocete a fuoco vivace per alcuni minuti continuando a mescolare.

Quando la carne è ben colorita versate la salsa di soia, salate e bagnate con un po' d'acqua.

Coprite.

Proseguite la cottura per 20 minuti a fuoco moderato.

Servite a tavola ben caldo.