

Gli editoriali.

La ricetta del pollo alle mandorle

Scopri la ricetta del pollo alle mandorle, un classico della cucina cinese, facile da preparare e sempre di grande effetto in ogni occasione!

Il **pollo alle mandorle** è un **piatto classico** della **cucina cinese**, amato per il suo delizioso equilibrio tra dolce e salato e la croccantezza delle mandorle tostate. Questa ricetta del pollo alle mandorle semplice ti porterà direttamente nelle strade affollate delle città cinesi, dove i sapori intensi e aromatici si diffondono da ogni angolo. Segui la preparazione di questo delizioso piatto, perfetto per una cena speciale o per celebrare il Capodanno cinese.

Tempo preparazione: 40 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di Petto di pollo tagliato a cubetti
- 100 g di Mandorle intere tostate
- 2 Cucchiaini di olio di sesamo
- 1 Peperone rosso tagliato a cubetti
- 1 Cipolla affettata



- 2 Spicchi d'aglio tritati
- 100 ml di Salsa teriyaki
- 1 Cucchiaino di maizena
- 50 ml di acqua
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

1. In una ciotola grande, mescola i **cubetti di pollo** con la **maizena** fino a ricoprirli completamente. Questo aiuterà a creare una **crosta** leggermente croccante quando saranno cotti.
2. Riscalda l'**olio di sesamo** in una padella ampia su fuoco medio-alto.
3. Aggiungi il pollo e friggi fino a che non diventa **dorato e croccante**, circa 8-10 minuti. Poi rimuovi il pollo dalla padella e mettilo da parte.
4. Nella stessa padella, aggiungi un altro cucchiaino di olio di sesamo e soffriggi la **cipolla**, l'**aglio** e il **peperone rosso** fino a che non diventano morbidi, circa 5 minuti.
5. Riduci la fiamma a medio-bassa e aggiungi la **salsa teriyaki**, mescolando bene per combinare tutti gli ingredienti. Lascia cuocere per altri 5 minuti, finché la salsa non inizia a ridursi.
6. Aggiungi il pollo alla padella e mescola bene per coprirlo completamente con la salsa.
7. Aggiungi le **mandorle tostate** e continua a cuocere per altri 5 minuti, finché il tutto non è ben caldo e la salsa si è addensata.
8. Assaggia e aggiusta di **sale** e **pepe**. Poi servi in tavola e gusta!

Il **pollo alle mandorle** è un piatto ricco di storia e sapore, perfetto per immergersi nella cultura culinaria asiatica. Provalo in occasione del Capodanno cinese o semplicemente per aggiungere un tocco esotico alla tua cucina quotidiana.