



CON THÈ C'È PIÙ GUSTO IN TAVOLA

SCOPRI LE RICETTE DA ABBINARE AL THÈ SAN BENEDETTO.

BOCCONCINI DI POLLO ALLE MANDORLE IN SALSA TERIAKY CON THÈ AL LIMONE

Difficoltà 

Portata: SECONDO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 600 g di petto di pollo,
- 150 g di mandorle a filetti,
- una piccola cipolla bianca,
- insalatina mista,
- 60 ml di salsa teriaki,
- 50 g di farina,
- olio,
- sale
- 1 bottiglia di Thè al limone da 1,5L



DA COMPRARE:

PERCHÉ IL THÈ

Morbidi bocconcini di pollo glassati dalla salsa giapponese per eccellenza aromatica ed intesa che ha come ingredienti base soia fermentata, sake e zucchero. Indispensabile il gusto dolce acidulo del thè al limone per accompagnare il piatto e completarlo nel gusto.

PROCEDIMENTO

Fate tostare i filetti di mandorle in una padella antiaderente capiente e ben calda e tenetele da parte. Eliminate dal petto di pollo le parti di grasso e ricavate dei bocconcini che passerete nella farina fino a ricoprirli totalmente. In una padella antiaderente dai bordi alti fate soffriggere 3 cucchiari di olio insieme alla cipolla tritata finemente evitando che si scurisca. Aggiungete al soffritto i bocconcini di pollo, regolate di sale e fate cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti. Unite quindi la salsa teriaki, amalgamate bene gli ingredienti, aggiungete un paio di mestoli di acqua calda e mescolate con un cucchiario di legno fino ad ottenere una salsa di colore nocciola. (Se i bocconcini tendessero ad attaccare, abbassate il fuoco e aggiungete ancora un po' di acqua calda). Unite le mandorle tostate al pollo e amalgamatele delicatamente in modo da distribuire le mandorle in tutta la padella. Spegnete il fuoco e servite con accanto l'insalatina mista.

