
Pollo alle mandorle e bambù

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un melting pot tra cucina classica cinese e cucina italiana: un piatto facile e veloce da preparare e gustoso da assaggiare. Conquista con la croccantezza delle mandorle e la polpa morbida del petto di pollo. Dal blog La piccola casa

Il pollo alle mandorle e bambù è un piatto che mi ha sempre attirato: mi piace il croccante delle mandorle abbinato alla polpa di pollo, la preferisco al classico petto che trovo spesso troppo stopposo, l'agrodolce del cipollotto e il gusto particolare del bamboo. Ho pensato anche di profumare il piatto con un po' di anice stellato e per l'acidità pochissimo aceto di riso.

Ecco quindi la ricetta per questo ottimo piatto della cucina cinese: Pollo alle mandorle e bambù

Ingredienti per due persone

300 grammi di polpa di pollo
100 grammi di mandorle sgusciate
3 cipollotti
100 grammi di germogli di bambù
un anice stellato
poco aceto di riso
mezzo cucchiaino di zenzero grattugiato
vino bianco secco
olio extra vergine di oliva
sale e pepe
due cucchiaini di salsa di soia più un o' per accompagnare

Tagliare la polpa di pollo, la carne che sta intorno alla coscia e al sopra a coscia, a pezzetti quindi mettere da parte, pulire i cipollotti e tagliarli a pezzi lunghi 2 o 3 centimetri e mettere da parte, scolare e sciacquare il bambù. In un wok tostare leggermente le mandorle sbucciate quindi metterle da parte. Aggiungere un cucchiaio di olio evo al wok e farci saltare a fiamma decisa per un paio di minuti i pezzetti di pollo quindi trasferirli in un piatto, aggiungere un altro cucchiaio d'olio al wok, abbassare la fiamma aggiungere i cipollotti e il bambù, far stufare leggermente poi bagnare con il vino, aggiungere il pollo, due cucchiaini di salsa di soia, poco aceto di riso, lo zenzero grattugiato e le mandorle, far quindi cuocere a fiamma moderata per 15 minuti circa, controllare di sale ed eventualmente aggiungerlo e aggiungere, a piacere, una bella grattata di pepe. Servire al centro del piatto con una coppetta di salsa di soia e le immancabili bacchette di legno a lato.

Buon appetito a tutte e tutti !