



POLLO AGLI ANACARDI

Difficolt: Media



Buongiorno a tutti,

il pollo con gli anacardi, secondo piatto tipico della cucina thailandese, lo mangio spesso quando vado al ristorante cinese. Quando al supermercato ho visto gli anacardi, mi si "accende" la lampadina e l'ho voluto subito riproporre a casa. Molto piú genuino e meno "unto" del pollo che avevo assaggiato al ristorante; ho utilizzato, poi, per la prima volta lo zenzero e devo dire che il suo sapore particolare, con quel retrogusto agrumato ci sta davvero bene. Provatelo, avrete un successone ;)

Dosi: dosi per 4 persone

- anacardi 100gr.
- brodo di pollo circa 150gr.
- farina di riso circa 4 cucchiari
- pollo petto intero circa 600gr.
- soia salsa 3 cucchiari
- zenzero fresco 20gr.
- cipolla 1 scalogno
- olio EVO
- sale q.b.

Tagliare il petto di pollo a dadini e infarinarli con la farina di riso



sbucciare lo zenzero e sminuzzarlo con un coltello affilato



tostare in una padella gli anacardi e metterli da parte



ora tagliuzzare lo scalogno

e metterlo a soffriggere con l'olio nella stessa padella dove abbiamo tostato gli anacardi



aggiungere lo zenzero



e quando la cipolla inizia a dorarsi aggiungere il pollo infarinato
ora la salsa di soia



e gli anacardi



aggiungere il brodo e farlo cuocere fino a cottura ultimata.

Una vera bontà :P

Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)

