

## Pollo alle mandorle



**Preparazione: 15**

**Cottura: 10**

**Esecuzione: facile**

Sgocciola il bambù dal liquido di conservazione, fallo a pezzetti, sbuccia lo zenzero e trita grossolanamente la polpa, taglia il pollo a dadini e infarinalo.

Scalda 1 cucchiaio di olio in una padella e insaporiscivi 2' le mandorle e il bambù, saltando e mescolando, quindi raccoglili e mettili da parte. Aggiungi l'olio rimasto, unisci il pollo e cuoci a fuoco vivo per 4' mescolando; aggiungi di nuovo mandorle e bambù, unisci lo zenzero, sala e fai insaporire saltando 1' prima di servire.

### Ingredienti per 4 persone

- 250 g di petto di pollo
- farina
- 60 g di mandorle spellate
- 40 g di bambù in scatola
- 20 g di zenzero fresco
- 3 cucchiaini di olio di arachidi
- sale