



Bimby: Pollo alle mandorle - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

600 gr. petti di pollo, 150 gr. mandorle, 30 gr. farina, 50 gr. cipolla, 40 gr. olio, 20 cl. Brodo, sale, pepe
Taglia il pollo a bocconcini e infarinali. Trita metà delle mandorle a velocità 3 e unisci le restanti intere con 2 cucchiaini di olio: 3 minuti a temperatura 90 velocità 1. Toglile e posale su carta assorbente. Soffriggi il rimanente olio con la cipolla: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Disponi la farfalla sulle lame, unisci i bocconcini di pollo e cuoci 3 minuti a temperatura 100 velocità 1. Aggiungi il brodo e termina la cottura per 12 minuti velocità 1. Aggiusta di sale, pepe, unisci le mandorle e cuoci ancora per 2 minuti. Disponilo in un piatto da portata e servilo ben caldo.

eCucinando.it