

Bocconcini di pollo ai pistacchi

Tempo di preparazione: 15 min

Difficoltà: Medium



Ingredienti

- Cipolla tritata: 1/2
- Olio extra vergine di oliva: qb
- Panna di soia: 250 ml
- Pepe: a piacere
- Petto di pollo: 500 g
- Pistacchi salati: 200 g
- Sale: a piacere
- Timo: qb

Preparazione

1. Scaldare una padella con un filo di olio e soffriggere la cipolla tritata.
2. Una volta pronta aggiungere i pistacchi sgusciati e salati e fare cuocere a fuoco basso per 1 minuto.
3. Dopodiché aggiungere il petto di pollo precedentemente tagliato a straccetti e fare cuocere bene a fuoco alto.
4. A cottura ultimata aggiungere la panna di soia in padella e lasciare asciugare.
5. Insaporire di sale, pepe e qualche foglia di timo.
6. A parte emulsionare pari quantità di **Passata Classica Pomi** e olio extra vergine di oliva che userete per condire a crudo il pollo impiattato.

For this recipe we used:

Passata Classica 50 g

