# POLLO AL LIMONE E MANDORLE

Ingredienti:

- 3 cucchiai di olio,
- 40 g di burro,
- un pollo,
- la buccia di mezzo limone,
- poco zenzero fresco a fettine (o un pizzico di zenzero secco),
- 1,5 dl di vino bianco,
- 1,5 dl di brodo,
- sale,
- pepe,
- 100 g di mandorle tostate,
- il succo di un limone,
- la buccia di mezzo limone,
- un cucchiaio di rosmarino tritato.

Rosolate in una padella con 3 cucchiai di olio e 40 g di burro ben caldi un pollo tagliato a piccoli pezzi, aggiungete la buccia di mezzo limone a striscioline e poco zenzero fresco a fettine (o un pizzico di zenzero secco); bagnate prima con 1,5 dl di vino bianco facendolo evaporare poi con 1,5 dl di brodo, continuando la cottura a fuoco medio per 10 minuti, salate e pepate. Aggiungete 100 g di mandorle tostate tritate grosse e il succo di un limone e fate cuocere ancora per 5 minuti. Completate con la buccia di mezzo limone a striscioline e un cucchiaio di rosmarino tritato.