

POLLO ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cosce di pollo
- 1 cipolla
- 150 g di olive verdi
- 125 g di mandorle pelate
- 1 cucchiaio di farina di mais
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 pizzico di paprica piccante
- 1 bicchiere di vino rosso
- abbondante olio d'oliva
- noce moscata
- sale

Passate le cosce del pollo nella farina di mais, poi rosolate in abbondante olio.

Unite la cipolla tritata con due spicchi d'aglio, salate, insaporite con noce moscata, un cucchiaino di semi di cumino e uno di coriandolo pestati.

Bagnate con un bicchiere di vino e un po' d'acqua, coprite e portate a cottura.

Prima di togliere dal fuoco aggiungete un pizzico di paprica.

Passate il pollo su un piatto.

Nel suo sugo mettete le olive, le mandorle a filetti, un cucchiaio di farina di mais, mescolate e versate sul pollo.

Ricetta del compleanno di RistoReggio