

• ETNICHE •

## Pollo fritto con mandorle e Gorgonzola dolce



ricetta  
media



30 min.



cucina  
etnica

### Ingredienti

Gorgonzola dolce  
Petto di pollo  
mandorle a scaglie

uovo sbattuto  
vino cinese o vino bianco  
sale

### Preparazione

Tagliare a fette il petto di pollo. Metterlo in una ciotola con un po' di sale e mescolare. Poi aggiungere il vino cinese o in alternativa il vino bianco, un po' di uovo sbattuto e mescolare di nuovo. Prendere le mandorle a scaglie ed impanare le fette. Quindi friggere il pollo in olio bollente fino a doratura. Nel frattempo preparare la salsa di Gorgonzola dolce sciogliendolo a bagnomaria con del latte. Cospargere infine le fette di pollo impanate con la crema di Gorgonzola.