# 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. Scaldate una padella con un filo di olio e soffriggete la cipolla tritata.
2. Una volta pronta aggiungete i pistacchi sgusciati e salati e fate cuocere a fuoco basso per 1 minuto.
3. Dopodiché aggiungete il petto di pollo precedentemente tagliato a straccetti e fate cuocere bene a fuoco alto.
4. A cottura ultimata aggiungete la panna di soia in padella e lasciate asciugare.
5. Insaporite di sale, pepe e qualche foglia di timo.
6. A parte emulsionate pari quantità di ***Passata Classica Pomì*** e olio extra vergine di oliva che userete per condire a crudo il pollo impiattato.

**For this recipe we used:**

Passata Classica 50 g

