



## Gli Speciali

Cosa rende un piatto Speciale?  
La tua passione. E lo strumento giusto.

### *Bocconcini di pollo e finocchio al profumo di curcuma*

#### INGREDIENTI per 6 persone

- 600 g di petto di pollo
- 2 finocchi
- 1 cipolla bionda
- 2 cucchiaini di pinoli tostati
- Farina
- Curcuma
- Olio extra vergine d'oliva
- Sale e pepe

#### ESECUZIONE

Lavare le albicocche, dividerle in due eliminando il nocciolo.

Sciogliere in un wok il burro con rosmarino, aggiungere le albicocche e farle rosolare nel burro in modo che si insaporiscano bene.

Unire le mandorle, cospargere con lo zucchero e continuare la cottura fino a quando il fondo inizia leggermente a caramellarsi.

Cospargere le albicocche con i frollini sbriciolati e fare intiepidire completamente prima di servire.



#### WOK

Uno strumento di uso semplice e versatile, dalla forma originale. Adatto alla cucina orientale, ai fritti e ai soffritti, grazie all'antiaderente e alla mezza griglia per scolare e tenere in caldo, può essere utilizzato anche per la cottura a vapore, grazie alla griglia tonda su cui adagiare i cibi e al coperchio in vetro dalla tenuta perfetta.

Con Wok si cucina tutto nella maniera preferita.