



Gli Speciali

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

Fricassee di pollo al profumo d'arancia

INGREDIENTI per 4 persone

- 600 g di petto di pollo
- 3 carciofi
- 2 arance
- 2 tuorli
- 1 scalogno
- Vino bianco
- Prezzemolo
- Olio extra vergine d'oliva
- Sale e pepe

ESECUZIONE

Mondare i carciofi e tagliarli a fettine sottili, conservarle in acqua fino al momento dell'utilizzo. Tagliare il petto di pollo in cubetti e tritare finemente lo scalogno.

Riunire in una padella lo scalogno con un filo di olio e farlo appassire a fiamma dolce, unire il petto e rosolarlo da tutte le parti, sfumare con il vino bianco e il succo di una arancia.

Dopo 5 minuti unire alla carne i carciofi ben scolati, e portare a cottura mescolando. Insaporire con sale e pepe, aggiungere quindi i tuorli e il succo di un'altra mezza arancia, la buccia grattugiata e il prezzemolo finemente tritato.

Mescolare la fricassea e togliere dal fuoco e 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.