

# Pollo allo zenzero con nocciole e spinaci

22 novembre 2021

**Tempo** 40min

## Ingredienti

4 persone porzioni

800 g petto di pollo a tocchetti

400 g brodo di pollo

200 g spinaci freschi puliti

80 g vino bianco secco

70 g zenzero fresco

40 g nocciole

1 scalogno

farina

burro

prezzemolo

aglio

olio extravergine di oliva

sale

pepe

## Procedimento

---

**Per la ricetta** del pollo allo zenzero con nocciole e spinaci, infarinate i pezzetti di pollo e rosolateli in una padella calda con 30 g di burro e 1 cucchiaino di olio. Fateli colorire per 3-4 minuti, voltateli e cuocete per altri 2 minuti, quindi unite lo scalogno affettato e sfumate con il vino bianco. Regolate di sale e pepe.

**Sbucciate** lo zenzero, grattugiatelo, raccogliete la polpa in un telo o in un foglio doppio di carta da cucina e strizzate con forza, spremendo fuori il succo (se invece usate l'estrattore, basteranno 50 g di zenzero sbucciato). Unitelo al pollo, insieme con il brodo e cuocete senza coperchio per 10 minuti, finché il fondo di cottura non si sarà ridotto in una salsa.

**Saltate** in padella gli spinaci con un pezzetto di burro e 1 spicchio di aglio con la buccia per qualche minuto.

**Completate** il pollo con le nocciole, aggiungendole negli ultimi 2 minuti di cottura. Regolate di sale, pepe e servite con foglie di prezzemolo accompagnando con gli spinaci.

*Ricetta di Carlo Cracco*