

RICETTA POLLO AL CURRY

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 Cipolla
- 600 pg di petto di pollo tagliato a fette
- 4 cucchiaini da minestra di curry
- 300 ml di latte di cocco o panna
- 250 g riso basmati
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

1. Tagliare i petti di pollo a quadretti e metterli in una ciotola, mescolandoli con un po' di olio



-
2. Nel frattempo, mettere a scaldare in un pentolino l'acqua con un po' di sale. Quando bolle mettere a cuocere il riso fino alla cottura prevista



-
-
3. Infarinare i cubetti di pollo ed eliminare la farina in eccesso



4. Tritare finemente una cipolla e farla soffriggere in una padella capiente un po' di olio



5. Dopo qualche minuto, aggiungere i pezzetti di pollo infarinati, aggiustare di sale e pepe e mescolare spesso per far rosolare bene



6. Dopo circa 7 minuti aggiungere i 4 cucchiaini di curry e mescolare per far sprigionare l'aroma



7. Subito dopo aggiungere il latte di cocco o la panna, far amalgamare bene, e dopo un paio di minuti spengere il fuoco.



8. Impiattare accompagnando il pollo con una porzione del riso appena preparato

