



POLLO AL CURRY

Difficolt: Facile



Il pollo al curry un piatto esotico, diffuso molto in India. Il curry conferisce un sapore molto particolare e leggermente piccante e la cottura nel latte lo rende molto delicato e tenero. Solitamente si serve con riso pilaf, ottimo provatelo ;) buona giornata

Dosi: dosi per 2 persone

- cipolla 1 piccola o 1 scalogno
- curry 1 cucchiaino abbondante
- latte 100ml.
- maizena o amido di mais 1 cucchiaino abbondante
- olio di semi
- pollo 300gr.
- zucchero 1 puntina di un cucchiaino
- aglio 2 spicchi
- sale

tagliare il pollo a listarelle o a pezzetti

soffriggere in padella l'olio, la cipolla tagliuzzata, l'aglio



aggiungere il pollo e far rosolare



nel frattempo preparare il latte, la maizena, lo zucchero e il curry
mescolare bene tra loro



non appena il pollo risulti rosolato da tutti i lati versarvi sopra il composto e salare



e lasciar cuocere per una decina di minuti, si former una crema deliziosa



servire con riso pilaf



Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi