

SECONDI PIATTI

## Pollo al curry veloce

---

LUOGO: Asia / India

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



**Pollo al curry veloce: un piatto rapido e saporito che porta il gusto speziato di un piatto orientale sulla tua tavola, in pochi minuti.**

### INGREDIENTI PER CUCINARE IL POLLO AL CURRY VELOCE

PETTO DI POLLO 800 gr

LATTE INTERO 300 gr

MAIZENA 40 gr

CURRY 2 cucchiaini da tè

BURRO 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

### PER SERVIRE IL POLLO AL CURRY

RISO BASMATI cotto per assorbimento -

## COME SI PREPARA IL POLLO AL CURRY VELOCE

**1** Per cucinare il pollo al curry veloce, versa il latte in un pentolino e aggiungi il curry, accendi il fuoco e porta a leggero bollore mescolando e poi spegni.

*N.B. al posto del latte vaccino, puoi usare anche delle bevande vegetali come ad esempio quella di riso.*

Pulisci il petto di pollo e taglialo a fette spesse circa 1 cm.





2 In una casseruola bassa, sciogli una noce di burro con un filo d'olio.

Passa ogni fetta di pollo nell'amido di mais e mettile a rosolare nella casseruola. Dopo un minuto, girale e lasciale rosolare anche dall'altro lato.





- 3 Cuoci ancora per circa un minuto, infine trasferisci il latte al curry nella casseruola del pollo. Correggi di sale e lascia cuocere per 5/10 minuti.

Dopo circa 10 minuti di cottura, il pollo al curry veloce è pronto, servilo caldissimo accompagnato da crostini di pane abbrustolito.





## POLLO AL CURRY VELOCE: UN PIATTO ESOTICO E DELIZIOSO, FACILE

Il pollo al curry è una ricetta davvero deliziosa che ti permette di gustare il pollo in un modo diverso dal solito. La ricetta che ti proponiamo oggi, il pollo al curry veloce, è una variante della classica ricetta indiana. Il pollo al curry veloce, rispetto alla versione classica è una ricetta un

DA PREPARARE PER OGNI OCCASIONE

po' più pratica ma altrettanto golosa!

Il segreto per **guadagnare tempo** in questa preparazione sta nell'utilizzare il **petto di pollo**, essendo privo di osso la sua cottura è molto ridotta rispetto a parti che invece lo contengono. Anche l'uso del **curry in polvere** già fatto è un ottimo modo per **velocizzare la ricetta**, sì, lo so, da soddisfazione prepararselo in casa, ma tant'è, **il risultato della ricetta non cambia**, otterrai comunque una **ricetta sfiziosa e golosa**.

Segui la nostra **video ricetta con passo passo fotografico** per gustarti un **pollo al curry velocissimo e cremosissimo** da portare in tavola con poca fatica e in poco tempo.

**SE TI È PIACIUTO IL POLLO AL CURRY VELOCE, PROVA ANCHE QUESTE**

[Pollo al curry con zucchine](#)

[Insalata di pollo al curry](#)

[Pollo al curry con le mele](#)

[Tajine di pollo](#)

[Pollo alle mandorle](#)

**RICETTE:**