

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo al curry con riso e funghi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

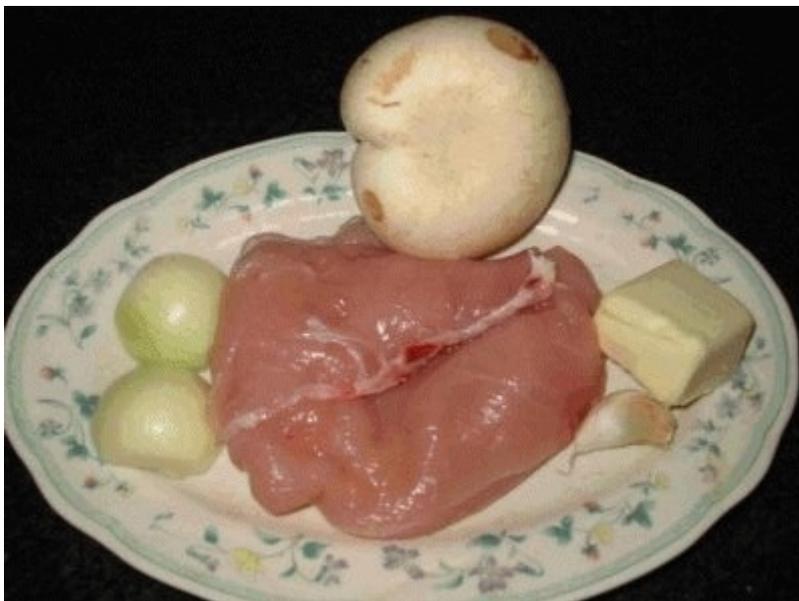


1 confezione di pasta sfoglia surgelata
1
cucchiaino di paprika dolce e semi di
finocchio

PREPARAZIONE

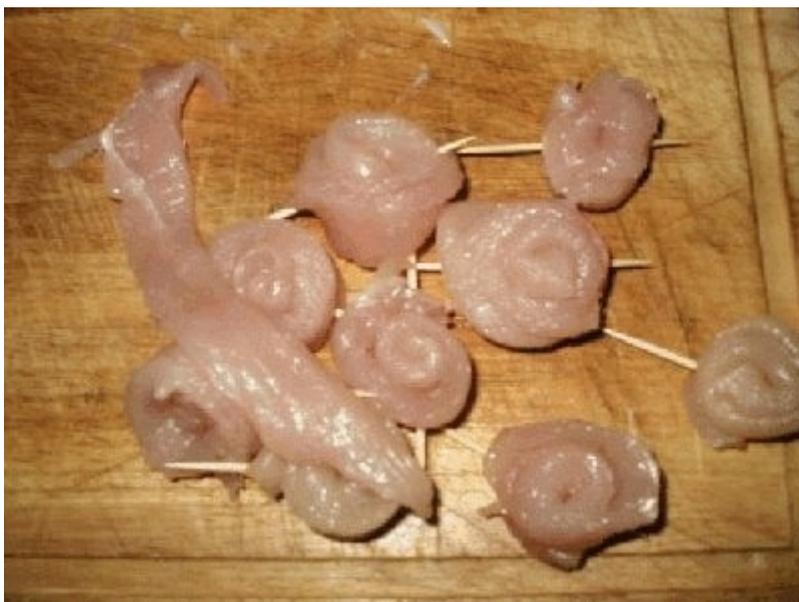
1 Ti piace il pollo al curry? Scopri le varianti di [pollo al curry, mordibo e cremoso](#).



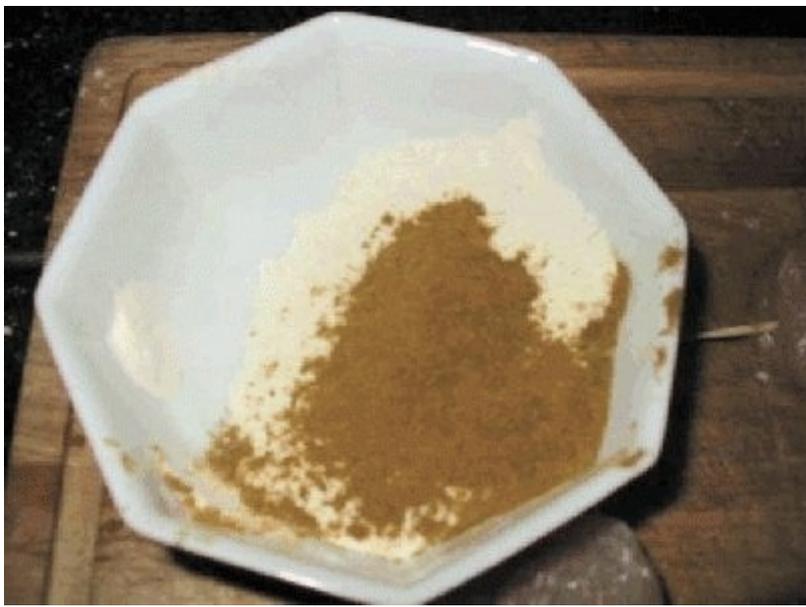


2 Tagliate a listarelle sottili il petto di pollo.

Le listarelle così ottenute le dovrete arrotolare su loro stesse e fermarle con uno stuzzicadenti.



3 Salate i rotolini che avrete ottenuto,



4 miscelate in parti uguali la farina ed il curry ed impanate i rotolini.



5 In una padella di giusta misura sciogliete il burro e fate leggermente imbiondire la cipolla. Unite i bocconcini, alzate la fiamma e fateli dorare bene, aggiungete adesso il brandy e fate evaporare l'alcool



6 Adesso, aggiungete la panna ed una spolverizzata di zenzero.



7 Terminate la cottura, eliminate gli stuzzicadenti e tenete al caldo fino al momento in cui verranno serviti.



8 In una pentola a parte portate a cottura il riso.

Mentre il vostro riso cuoce, preparate un trito di funghi e saltatelo in padella con olio e aglio, a fine cottura aggiungete il trito al riso. Imburrate e cospargete di pan grattato uno stampo dove compatterete per bene il riso così ottenuto .



- 9 Per accompagnare questo piatto al posto del pane realizzerete delle trecce di pasta sfoglia, che verranno ricoperte di semi di finocchio tritati e una spolverata di paprika. Disponetele su di una placca da forno imburrata e infornate a 200° per 15 - 20 minuti.



- 10 Nel frattempo riscaldate i rotolini di pollo e se la panna si fosse rappresa, stemperate con qualche cucchiaio di latte.



Ingredienti per 1 porzione.

NOTE