

SECONDI PIATTI

Curry di pollo con gamberi

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Il curry di pollo con gamberi è una ricetta molto saporita e gustosa, da servire preferibilmente con del riso bianco. Si tratta di un piatto unico molto buono e decisamente semplice da fare. Provatela perché lo amerete sin dal primo assaggio!

E se questa spezia vi piace in maniera particolare, ecco per voi un'altra idea: [calamary al curry](#), davvero ottimo!

INGREDIENTI

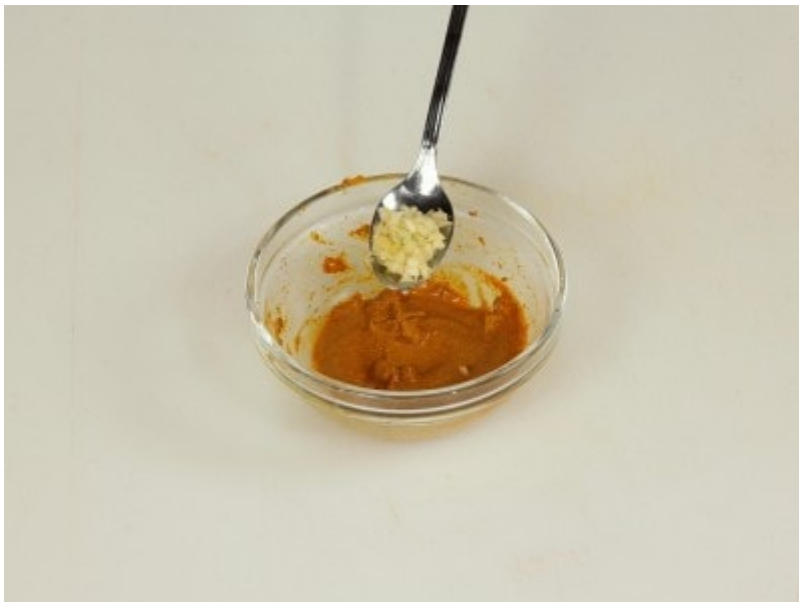
CURCUMA MACINATA 1 cucchiaio da tavola
CORIANDOLO IN POLVERE 1 cucchiaio da tè
PEPERONCINO IN POLVERE ½ cucchiaini da tè
CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico
AGLIO IN POLVERE 1 pizzico
ZENZERO IN POLVERE 1 pizzico
POLLO 1 kg
GAMBERI sgusciati - 250 gr
CIPOLLE 1
PASSATA DI POMODORO 425 gr
FOGLIE DI CURRY 4
CORIANDOLO 10 gr

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate insieme gli ingredienti in polvere e farne una pasta aggiungendo un po' d'acqua.



- 2 Incorporate il preparato di zenzero e aglio.



- 3 Prendete il pollo, salatelo, pepatelo e soffriggetelo fino a doratura in padella con dell'olio, quindi rimuovetelo dalla padella e mettetelo da parte.



- 4 Soffriggete brevemente i gamberi nello stesso olio utilizzato per la cottura del pollo, salateli e pepateli.



5 Scolate i gamberi e metteteli da parte.

Soffriggete le cipolle in tre cucchiari dell'olio rimasto dalla frittura dei gamberi fino a che diventino trasparenti.



- 6 Aggiungete, quindi, la pasta di curry e fate soffriggere il tutto fino a quando il preparato non inizi a staccarsi dalle pareti della casseruola.



- 7 Incorporate, a questo punto, la passata di pomodori e le foglie di curry al preparato di cipolle e curry; regolate di sale.



8 Amalgamate bene gli ingredienti e cuocete fino a quando la salsa risulti densa.

Aggiungete il pollo e i gamberi con metà bicchiere d'acqua (o acqua sufficiente per mantenere la salsa ad una consistenza piuttosto acquosa).



9 Miscelate bene, coprite e fate sobbollire finché il pollo sia tenero. Rimuovete, quindi, dal fuoco e cospargete con foglie di coriandolo tritate. Servite con del riso in bianco.