

SECONDI PIATTI

Curry verde di pollo

LUOGO: [Asia](#) / [Thailandia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il curry verde è uno dei mix di spezie più usati nella cucina thailandese. Il coriandolo verde, il peperoncino, il fieno greco, la curcuma e ancora altre spezie compongono questo mix che donerà ad ogni ricetta profumi incredibili. Il curry verde di pollo non è una ricetta estremamente piccante.

INGREDIENTI

- COSCE DI POLLO disossate e tagliate a bocconcini - 500 gr
- PASTA DI CURRY VERDE o 2 - 1 cucchiaio da tavola
- LATTE DI COCCO 375 ml
- FOGLIE DI LIME KAFFIR 6
- SALSA DI PESCE 1 cucchiaio da tavola
- CORIANDOLO foglie fresche - 7 gr
- FAGIOLINI tagliati a pezzetti corti - 100 gr
- CIPOLLE tritata - 1
- OLIO DI ARACHIDI o girasole - 1 cucchiaio da tavola
- ACQUA 125 ml
- SUCCO DI LIME 1 cucchiaio da tavola
- SCORZA DI LIMONE grattugiata fine - 1 cucchiaio da tè
- ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio in un wok o in una casseruola a fondo pesante. Unite la cipolla e il curry verde e fateli insaporire per un minuto, rimestando.



- 2 Aggiungete il latte di cocco e l'acqua e portate ad ebollizione.



- 3 Unite i pezzi di pollo, i fagiolini e le foglie di lime (lime kaffir); mescolate.



4 Abbassate la fiamma e fate sobbollire per 15-20 minuti.

Aggiungete la salsa di pesce, il succo di lime, la scorza di limone e lo zucchero di canna. Mescolate.





5 All'ultimo momento spolverizzate con foglie di coriandolo. Servite con riso al vapore.

NOTE

La carne della coscia è più gustosa e si presta meglio alla preparazione dei curry. Potete comunque usare il petto di pollo.