

SECONDI PIATTI

Petto di pollo con couscous

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 2 petti di pollo
- 200 g couscous
- 200 ml brodo vegetale
- 1 vasetto yogurt bianco
- olio
- maggiorana
- sale
- curry

PREPARAZIONE

1 Tostate il couscous nell'olio ed aggiungete il brodo.

Tagliate i petti di pollo a cubetti, soffriggete in un'ampia padella con olio e maggiorana.

Aggiungete il curry e quando sarà rosolato aggiungete lo yogurth bianco.

Continuate a cuocere qualche altro minuto e versate sul couscous.



