

SECONDI PIATTI

Pollo al curry cinese

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *3 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO o 4 - 3

COGNAC 1 cucchiaio da tavola

CURRY

CIPOLLOTTI usare anche il verde - 3

SPICCHIO DI AGLIO shiacciati - 2

SALE 1,5 cucchiaini da tè

ZUCCHERO ½ cucchiaini da tè

FECOLA DI PATATE 1,5 cucchiaini da tè

OLIO DI SEMI

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pollo a dadini piccoli e mescolatelo bene alla fecola, lo zucchero, il sale, l'aglio e il cognac. Ti piace il pollo al curry? Scopri le varianti di [pollo al curry](#), [mordibo](#) e [cremoso](#).



2 In una padella scaldate dell'olio di semi su fuoco molto vivace. Quando l'olio è caldo unite

la polvere di curry (a piacere), fatela soffriggere fino a quando non imbriondisce, unite il pollo, mescolate continuamente e bene sempre a fuoco vivace per un minuto o poco più.



3 Aggiungete i cipollotti tagliati finemente, mescolate per 20 secondi e servite.

