

SECONDI PIATTI

Pollo al curry ed albicocche

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

6 sovraccosce di pollo con la pelle
2 cipolle rosse
farina
curry
una manciata di albicocche grandi secche e
denocciolate tagliate a listarelle
soya
vino bianco
un po' di latte
olio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare un po' di farina e curry e arrotolare le sovraccosce. Fare appassire le cipolle in un po' di olio di oliva.



- 2 Alzare il fuoco e disporvi le sovraccosce, farle rosolare tutto intorno. Bagnare con tanto vino bianco e fare evaporare. Aggiungere le albicocche secche tagliate a fettine, ancora curry, un po' di soya, il latte.



- 3 Abbassare il fuoco e lasciare cuocere finché il pollo sarà cotto.



4 Servire con il riso pilaf e verze cotte con uvetta e soya.

