

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.

