

SECONDI PIATTI

## Pollo alla papaia

LUOGO: Oceania / Polinesia Francese

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cipolla tritata
- 4 grandi petti di pollo disossati e tagliati a cubetti
- 1 papaia sbucciata senza semi e tagliata in striscioline
- $\frac{3}{4}$  tazza di latte di cocco
- sale e pepe q.b.

### PREPARAZIONE

**1** Scaldate l'olio d'oliva in una padella ampia, aggiungete la cipolla e soffriggete per 2-3 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Aggiungete il pollo in cubetti e continuate a soffriggere per 5-10 minuti, mescolando costantemente, fino a quando il pollo sia pressoché cotto.

Aggiungete le fette di papaia e cuocete per altri 5 minuti.

Aggiungete il latte di cocco e scaldate il tutto mescolando costantemente. Servite immediatamente il piatto ottenuto.