SECONDI PIATTI

Pollo allo yogurt e curry

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 2 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 300 gr

PORRI 2

BURRO

FARINA

ACQUA

DADO

VINO BIANCO

CURRY

YOGURT BIANCO NATURALE

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa, pulire e affettare i porri.

2 Tagliare il petto di pollo pulito e disossato a pezzetti e infarinarlo.

3 A questo punto, prima di iniziare con la cottura del pollo, preparare la salsa: fondere 15 g di burro a fuoco bassissimo, facendo attenzione a non bruciarlo.

4 Procedere come per una besciamella: fuso il burro, aggiungere 15 g di farina e lasciar tostare qualche istante.

5 Aggiungere 200 ml di acqua e un pezzetto di dado.

6 Mescolare con la frusta e alzare leggermente la fiamma aspettando che la salsina inizi ad addensarsi.

7 Una volta raggiunta una consistenza media, aggiungere abbondante curry, un po' di sale e lo yogurt bianco (1 o 2 vasetti).

8 Cuocere ancora un minuto, poi spegnere.

Scaldare in una padella poco burro e una volta ben caldo, aggiungere i pezzetti di pollo.

9 Lasciar rosolare bene, salare, pepare e sfumare con vino bianco secco. Aggiungere i porri.

10 Lasciarli ammorbidire un paio di minuti, infine unire la salsina.

11 Una volta amalgamatasi bene, il nostro pollo allo yogurt è pronto per essere servito.