

SECONDI PIATTI

Riso e pollo al curry

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Pollo
riso
curry
burro
olio
vino bianco
parmigiano reggiano
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettiamo sul fuoco una padella con l'olio e il pollo e iniziamo a farlo rosolare, aggiungendo un po' di vino bianco. Ti piace il pollo al curry? Scopri le varianti di [pollo al curry, mordibo e cremoso](#).



- 2 Nel frattempo facciamo cuocere anche il riso. Quando il pollo è quasi cotto aggiungiamo il curry e completiamo la cottura.



- 3 Quando il riso è cotto lo scoliamo bene, lo mettiamo di nuovo nella sua pentola e lo mescoliamo con burro, curry e formaggio grattugiato.



4 Serviamo il pollo accompagnandolo con il riso.