

SECONDI PIATTI

Pollo al curry classico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **pollo al curry classico** è una **ricetta** tradizionale della **cucina indiana** molto apprezzato anche in Occidente. Ti piace il pollo al curry? Scopri le varianti di [pollo al curry, mordibo e cremoso](#).

Anche detto chicken tikka masala, il pollo al curry consiste in golosi bocconcini di pollo accompagnati da una salsa densa e cremosa serviti con riso basmati in bianco che, gustato assieme al pollo, ne assorbe tutti gli odori: insomma è la fine del mondo!

Puoi realizzare il **pollo al curry classico** anche solo con le cosce disossate o, più velocemente, con il petto, che la cottura in umido renderà morbido e succoso.

Vediamo insieme i pochi e semplici passaggi che servono per prepararlo, questa ricetta sarà un successo assicurato!

Se ami la carne del pollo prova anche queste ricette:

[Pollo al curry veloce](#)

[Pollo arrosto](#)

[Pollo speziato allo yogurt](#)

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO intero - 1

CIPOLLA 1

LATTE DI COCCO 300 ml

CURRY 1 cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREZZEMOLO

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa, tagliate il petto di pollo a tocchetti regolari eliminando eventuali ossicini e calli, poi salate la carne e massaggiatela con le dita.





2 Tagliate la cipolla a velli sottili, poi fatela appassire in padella con un filo d'olio, aggiungete il curry e fate insaporire un paio di minuti.





- 3** Unite il pollo e fatelo rosolare esternamente a fiamma vivace, poi unite il latte di cocco, coprite e abbassate la fiamma.





4 Lasciate cuocere per una mezzoretta a fiamma bassa mischiando di tanto in tanto: se il sughetto dovesse asciugarsi, aggiungete mezzo bicchiere d'acqua.

Completate con una manciata di prezzemolo tritato.





5 Cuocete il riso in abbondante acqua salata e scolatelo al dente, poi condite con un filo d'olio.





6 Servite pollo e riso nello stesso piatto. Buon appetito!



CONSERVAZIONE

Due giorni in frigorifero, ben sigillato dentro ad un contenitore ermetico di vetro.