

SECONDI PIATTI

Pollo al curry con zucchine

LUOGO: [Asia / India](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il petto di **pollo al curry con zucchine** è una ricetta straordinaria, un'esplosione di sapori e **profumi speziati** uniti alla delicatezza della **carne del pollo** e alla polpa delle **zucchine fresche** di stagione. Il **pollo al curry con zucchine** è un [secondo piatto](#) estivo, variante fresca del più tradizionale [pollo al curry](#).

Il **pollo al curry con zucchine** è un **piatto** che ben **equilibra il dolce con il piccante, cremosità e freschezza**, una **ricetta perfetta** per chi desidera sperimentare in cucina senza aver paura di stravolgere [piatti etnici tradizionali](#).

Segui la nostra ricetta dettagliata con **passo passo fotografico**

per cucinare in casa un buon **petto di pollo al curry con zucchini**. Ti piace la **cucina indiana**? Prova queste ricette:

[Pane naan](#)

[Pollo al curry con le mele](#)

[Insalata di ceci allo yogurt](#)

[Curry di patate e cavolfiore al cocco](#)

COSA SERVE PER CUCINARE IL POLLO AL CURRY CON ZUCCHINE

PETTO DI POLLO 600 gr

ZUCCHINE piccole - 4

CURRY

BRODO VEGETALE 1 l

FARINA 00

SALE FINO

CIPOLLA media - 1

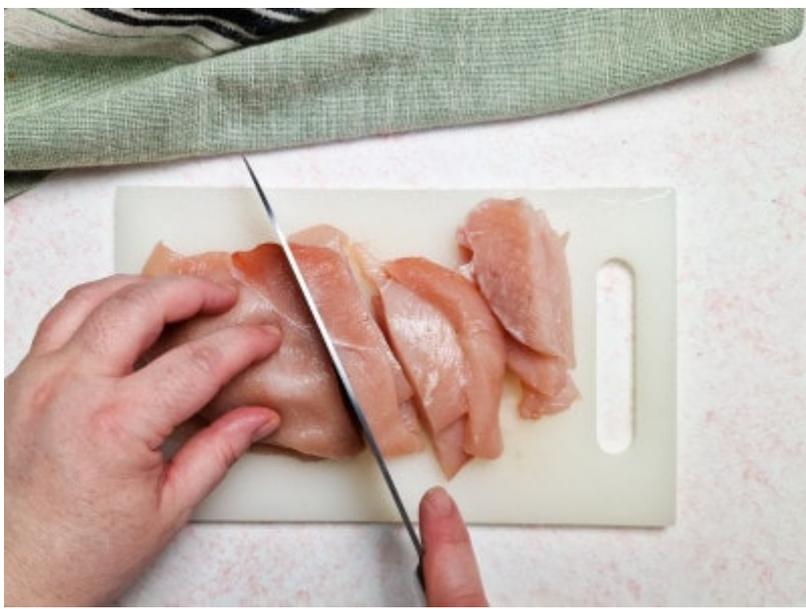
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME SI PREPARA IL POLLO AL CURRY CON ZUCCHINE

- 1 Sistema il petto di pollo sopra un tagliere e affettalo a striscioline o cubetti (più piccoli saranno e più veloce sarà la cottura) quindi versali in una scodella con la farina.

Mescola il pollo con le mani, così da infarinarlo in modo omogeneo, e metti da parte.







- 2 Sopra un altro tagliere affetta le zucchine già lavate a cubetti, versa un filo di olio extravergine di oliva in una padella capiente e metti ad appassire a fuoco basso la cipolla tritata finemente.





- 3** Ora unisci il pollo infarinato, mescola e aggiungi un mestolo o due di brodo, aggiusta di sale e lascia cuocere sempre a fiamma moderata per circa 10 minuti





4 Aggiungi le zucchine, altro brodo e termina la cottura con il coperchio, mescolando spesso

e unendo altro brodo all'occorrenza, così da mantenere il pollo morbido e cremoso.
Quando il pollo è cotto, togliilo dal fuoco e unisci il curry.





5 Amalgama bene il tutto e servi il pollo al curry con le zucchine, ben caldo. Accompagnato con del buon pane naan fatto in casa è speciale!

