

SECONDI PIATTI

Pollo al curry veloce

di: *tosca*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Se siete alla ricerca di un piatto che faccia del vostro banale pollo qualcosa di speciale, il **pollo al curry veloce** è ciò che fa per voi!? Sì, ma quale? Per quando il tempo stringe e dovete mettere in tavola qualcosa, questo in versione veloce è davvero una bomba! Il **pollo al curry light** è quello che savate cercando!

Anche gli ingredienti alla fine non sono poi tanto difficili da avere in casa, a parte il **curry in polvere**, che se lo preparate voi è meglio...per il resto apritela dispensa e vedrete che c'è tutto!

Questo pollo con il curry è ottimo! Di ricette di pollo al curry ce ne sono tantissime, questa per noi è decisamente una delle più buone!

Grazie alla nostra cookina toscana per aver condiviso questa fantastica e velocissima ricetta e se amate i sapori particolari vi invitiamo a provare anche quest'altra versione di [pollo al curry con il cocco e il riso basmati](#). Se poi siete più amanti dei gusti classici provate lo [spezzatino con le patate](#), un piatto gradito sempre a tutti.

Come fare il pollo al curry veloce?

Seguite il video per farla passo passo.

E se amate in modo particolare il curry ecco altre ricette gustose

[Pollo al curry rosso con patate](#)

[Pollo al curry verde con melanzane](#)

[Pollo al curry con albicocche e mele verdi](#)

[Curry indiano di melanzane](#)

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 800 gr

CURRY 2 cucchiaini da tè

LATTE INTERO 300 gr

BURRO 1 cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

MAIZENA 40 gr

SALE

PER SERVIRE

RISO BASMATI cotto per assorbimento -

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta del pollo al curry veloce, comincia mettendo il latte in un

pentolino. Aggiungi il curry e porta a leggero bollore mescolando.

Al posto del latte puoi usare anche del latte vegetali.

Pulisci il petto di pollo e taglialo a fette spesse circa 1 cm. Se vuoi puoi anche fare o bocconcini.





2 In una casseruola bassa, sciogli una noce di burro con un filo d'olio.

Passa ogni fetta di pollo nell'amido di mais e mettile a rosolare nella casseruola. Dopo un minuto, girale e lasciale rosolare anche dall'altro lato.





3 Aspetta ancora un minuto e trasferisci il latte al curry nella casseruola.

Correggi di sale e lascia cuocere per 5/10 minuti.

Poi, quando il pollo al curry veloce è pronto, impiatta.





CONSIGLI