

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 aprite la dispensa e vedrete che c'è tutto!

Questo pollo con il curry è ottimo!

Grazie alla nostra cookina toska 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.

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr
CURRY 1 cucchiaino da tavola
LATTE INTERO 1 bicchiere
BURRO 1 cucchiaino da tavola
MAIZENA 1 cucchiaino da tè
SALE
PEPE NERO

PER SERVIRE

RISO BASMATI cotto per assorbimento -

Preparazione

- 1 Per realizzare la ricetta del pollo al curry, riunite in un pentolino il latte, il burro ed il curry, accendete il fuoco e mescolate fino a che non prenda bollore.





- 2** Nel frattempo affettate il pollo a striscioline fini eliminando le parti grasse e trasferitelo in una ciotola con la maizena e mescolate affinché ne possa essere completamente rivestito.



- 3** Fate scaldare in una padella antiaderente il burro e l'olio, quindi aggiungete il pollo per fatelo rosolare bene per circa 10 minuti.



4 Quando il latte avrà spiccato bollore, abbassate la fiamma e mantenetelo caldo.



- 5 Una volta ben rosolato, salatelo e aggiungete la salsa al latte preparata, mescolate o muovete la padella in modo tale che si addensi formando una crema.

Protraete la cottura fino a quando il latte non si sia addensato formando una salsa morbida, noi ci abbiamo messo circa 5 minuti.





6 A questo punto è pronto per essere servito accompagnato a piacere con del riso basmati da cuocere per assorbimento.



Consigli