

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo impanati ai pistacchi con salsa al curry

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Bocconcini di pollo impanati ai pistacchi con salsa al curry: un ottimo finger food per un buffet tra amici...dotate ciascun bocconcino di uno stecchino e servite la salsa al curry in una bella salsiera dalla quale ciascun commensale potrà servirsi a piacere. Se li accompagnate con una verdura salatata, magari delle zucchine alla curcuma ad esempio, divanta un secondo piatto ottimo per tutti! Il curry di certo è una spezia amata da tutti e messa in abbinamento con il pistacchio crea un mix di sapori

incredibile.

Se amate la spezie poi, oltre a questa ricetta vi invitiamo a realizzare anche i [gamberetti al curry croccante](#): favolosi anche questi!

INGREDIENTI PER I BOCCONCINI DI

POLLO

PETTO DI POLLO 400 gr

PISTACCHI al naturale - 100 gr

UOVA 2

PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola

SCORZA DI LIMONE 1 cucchiaino da tè

SALE

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

INGREDIENTI PER LA SALSA

CIPOLLE piccola - 1

PANNA DA CUCINA 200 ml

CURRY 2 cucchiaini da tè

BURRO (1 noce) -

SALE

PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta dei **bocconcini di pollo impanati ai pistacchi con salsa al curry** prendete il petto di pollo, rimuovete le cartilagini e i tendini qualora ce ne fossero e tagliate la polpa in dadi da circa 3 cm.

Sbattete le uova, aggiungeteci la scorza di limone, possibilmente non trattato, e un pizzico di sale; trasferiteci i dadi di pollo.



- 2** Lasciate marinare il pollo nel composto di uova per almeno 2 ore in frigorifero. Nel frattempo, tritate i pistacchi e miscelateli con 1-2 cucchiai di pangrattato. Riprendete il pollo dal frigorifero e, senza asciugarlo troppo dalla marinatura, panatelo col composto di pistacchi e pangrattato, mettetelo da parte a riposare per qualche minuto.



- 3** Intanto, affettate finemente la cipolla e rosolatela in padella con una noce di burro. Appena imbriondita, lontano dalla fiamma, aggiungete il curry, rimettete sul fuoco e fate rosolare il tutto per circa 2 minuti.



- 4 A questo punto unite metà della panna a disposizione e fate sobbollire per altri 2 minuti, quindi togliete dal fuoco e frullate la salsa aggiungendo la panna rimanente.



- 5 Regolate di sale e aggiungete del pepe; conservate la salsa ottenuta in caldo.

Riprendete i bocconcini di pollo e friggeteli in due dita d'olio fino a che risultino belli dorati, scolateli dall'olio in eccesso e salateli leggermente.



- 6 Servite i bocconcini di pollo con la salsa al curry e decorate con la scorza di limone tagliata a julienne.

CONSIGLIO