

SECONDI PIATTI

# Curry di tacchino, limone e cocco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

- PETTO DI TACCHINO 450 gr
- LIMONE succo e scorza grattugiata - 1
- LATTE DI COCCO 300 ml
- PEPERONI ROSSI 1
- PEPERONI GIALLI 1
- OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 1 cucchiaio da tavola
- CIPOLLE 1
- PEPERONCINO ROSSO PICCANTE tritato oppure 1 cucchiaino di peperoncini essiccati e schiacciati - 1
- PASTA DI CURRY GIALLO 2 cucchiaini da tavola
- BRODO DI POLLO o brodo di tacchino - 150 ml
- MANDORLE tritate - 25 gr

## PER GUARNIRE

- LIMONE a spicchi - 1

# PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



**2** Rimuovete la pelle e le ossa dal petto di tacchino e tagliatelo in piccoli pezzi e mettetelo da parte.

Tagliate a pezzi i peperoni, quindi metteteli in una ciotola e copriteli con acqua bollente o brodo, lasciateli così per 5 minuti, quindi scolarli e metterli da parte.



**3** Scaldate l'olio in padella e saltate leggermente la cipolla e i peperoncini per 3 minuti. Incorporate il curry e continuate a saltare per altri 2 minuti.



**4** Incorporate le scorze di limone, il latte di cocco ed il brodo.



**5** Aggiungete il tacchino a pezzi e coprite con un coperchio, fate sobbollire per 10 minuti.



- 6 Aggiungete i peperoni e continuate a far sobbollire per 5-10 minuti o fino a che il tacchino abbia preso bene il calore.



- 7 Mescolate di tanto in tanto durante la cottura.  
Incorporate le mandorle tritate.



**8** Unite il coriandolo tritato, scaldate per circa un minuto.

Impiattate, guarnite con gli spicchi di limone e accompagnatelo con riso appena cotto.