

SECONDI PIATTI

Curry verde di pollo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Thailandia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Il curry verde è uno dei mix di spezie più usato nella cucina thailandese. Il coriandolo verde, il peperoncino, il fieno greco, la curcuma e ancora altre spezie compongono questo mix che donerà ad ogni ricetta profumi incredibili. Il curry verde di pollo non è una ricetta estremamente piccante.

INGREDIENTI

COSCE DI POLLO disossate e tagliate a bocconcini - 500 gr
PASTA DI CURRY VERDE o 2 - 1 cucchiaio da tavola
LATTE DI COCCO 375 ml
FOGLIE DI LIME KAFFIR 6
SALSA DI PESCE 1 cucchiaio da tavola
CORIANDOLO foglie fresche - 7 gr
FAGIOLINI tagliati a pezzetti corti - 100 gr
CIPOLLE tritata - 1
OLIO DI ARACHIDI o girasole - 1 cucchiaio da tavola
ACQUA 125 ml
SUCCO DI LIME 1 cucchiaio da tavola
SCORZA DI LIMONE grattugiata fine - 1 cucchiaio da tè
ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio in un wok o in una casseruola a fondo pesante. Unite la cipolla e il curry verde e fateli insaporire per un minuto, rimestando.



- 2 Aggiungete il latte di cocco e l'acqua e portate ad ebollizione.



- 3 Unite i pezzi di pollo, i fagiolini e le foglie di lime (lime kaffir); mescolate.



4 Abbassate la fiamma e fate sobbollire per 15-20 minuti.

Aggiungete la salsa di pesce, il succo di lime, la scorza di limone e lo zucchero di canna. Mescolate.





5 All'ultimo momento spolverizzate con foglie di coriandolo. Servite con riso al vapore.

NOTE