

SECONDI PIATTI

Petto di pollo con couscous

di: *Corinna*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

2 petti di pollo
200 g couscous
200 ml brodo vegetale
1 vasetto yogurt bianco
olio
maggiorana
sale
curry

PREPARAZIONE

1 Tostate il couscous nell'olio ed aggiungete il brodo.

Tagliate i petti di pollo a cubetti, soffriggete in un'ampia padella con olio e maggiorana.

Aggiungete il curry e quando sarà rosolato aggiungete lo yogurth bianco.

Continuate a cuocere qualche altro minuto e versate sul couscous.



