

SECONDI PIATTI

Pollo aceto balsamico e curry

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 petti pollo
aceto balsamico Modena
curry
olio d'oliva
sale

PREPARAZIONE



- 2 Tagliate la carne a straccetti, bagnatela con l'aceto balsamico e fatela marinare per 15 minuti.



- 3 Fate scaldare dell'olio in una padella ed aggiungete il pollo con la marinatura.

Aggiungete abbondante curry e sale.

Fate cuocere per 10 minuti.



4 Servite accompagnato da riso pilaf.

