

SECONDI PIATTI

Pollo al curry con latte di cocco e riso basmati

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il **pollo al curry** è un piatto per nulla nostrano ma è talmente buono che oramai risulta conosciutissimo in tutto il mondo. Il **pollo al curry** con riso basmati è un secondo piatto dagli aromi che ci riportano, come in un viaggio sensoriale, in India. Ma non fatevi impressionare dalle sue origini: il pollo al curry è molto semplice da preparare. Guardate la videoricetta e ve ne renderete conto! Vi piace il pollo al curry? Scoprite le varianti di [pollo al curry, mordibo e cremoso](#).

Quella che vi proponiamo non è la ricetta originale, è infatti arricchita dalla presenza delle mele che con

il pollo ed il latte di cocco, vi assicuriamo, sono una vera goduria! Un abbinamento perfetto! Provate questa variante e sentirete che bontà!

Se amate questa spezia poi, vi invitiamo a provare anche la ricetta dei [gamberetti croccanti al curry](#): fenomenali!

Volete sapere come si fa il pollo al curry?

Seguite i nostri consigli e verrà ottimo!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr

CIPOLLOTTI 1

MELE GRANNY SMITH 1

FOGLIE DI CURRY 4

PASTA DI CURRY GIALLO giallo - 1

cucchiaio da tavola

LATTE DI COCCO 200 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

RISO BASMATI 400 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del pollo al curry indiano, pulite il petto di pollo rimuovendo eventuali scarti ed ossicini, quindi tagliatelo a bocconcini.



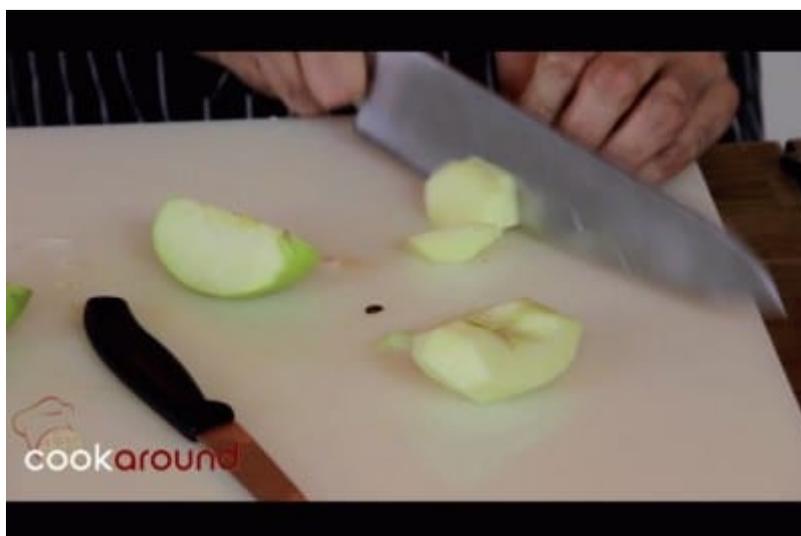
- 2 Scaldate molto bene un generoso giro d'olio in una wok, nel mentre tagliate longitudinalmente un cipollotto.



- 3 Non appena l'olio sarà ben caldo, aggiungete alla wok il cipollotto e lasciatelo saltare velocemente a fuoco vivace.



- 4 Sbucciate, rimuovete il torsolo ed affettate una mela ed unite anch'essa alla wok; mescolate velocemente.



- 5 Aromatizzate il soffritto con qualche foglia di curry.



- 6 Dopo una manciata di secondi, unite alla wok anche il pollo tagliato in precedenza e fatelo rosolare sempre a fuoco molto vivace.



- 7 Fate lessare a parte il riso basmati in una pentola con pari quantità d'acqua e poco sale, lasciate cuocere il riso fino a che non avrà assorbito completamente l'acqua nella pentola.



- 8 Condite il riso con poco burro e tenetelo da parte al caldo.

Quando il pollo nella wok avrà cambiato colore in modo uniforme, unite alla preparazione un cucchiaio abbondante di curry giallo in pasta e salate adeguatamente; mescolate per distribuire bene il curry.



- 9 Dopo qualche istante bagnate il curry di pollo con metà del latte di cocco a disposizione; mescolate affinché il curry in pasta possa sciogliersi completamente e affinché la preparazione possa insaporirsi.



- 10 Lasciate restringere il latte di cocco, quindi aggiungete il resto alla wok a questo punto lasciate asciugare un pochino la preparazione ma senza esagerare: il sughetto che si formerà sarà un ottimo da raccogliere con il riso basmati.



11 Servite il pollo al curry al latte accompagnandolo con abbondante riso bianco.



NOTE

Che cos'è il curry?

Il curry, nella cucina italiana indica una miscela, di origine indiana, di spezie pestate nel mortaio che formano una polvere giallo-senape fortemente profumata. Corrisponde all'indiano masala, che comprende una varietà di miscele tipiche.

E nei paesi occidentali?

In altri paesi occidentali con il termine curry si indica invece una varietà di piatti della cucina del Sud Asiatico, in particolar modo indiana.

Quanti tipi di curry ci sono?

Curry designa tutta una varietà di miscele, in uso principalmente nel sud-est asiatico, meno note in Italia con i loro nomi specifici, di cui il più diffuso è il green curry o kaeng khiao wan Thailandese, polvere verde contenente varietà orientali di basilico.

Molto diffusi sono anche ilkaeng kari o curry giallo, kaeng phet o curry rosso, curry diabolico in uso a Singapore e Malacca (con Noce indiana e Galangal), Prik khing curry di tradizione cino-thailandese, il massaman curry o nam phrik kaeng massaman, il curry giapponese o kar , e moltri altri che oltre o in sostituzione degli ingredienti del curry indiano possono contenere citronella, scalogno, coriandolo, peperoncino, cumino e altre spezie o essenze.

CONSIGLIO

Non mi piace il latte di cocco, con cosa lo posso sostituire?

Il latte di cocco conferisce a questo piatto il suo sapore caratteristico, ma se non ti piace potrai sostituirlo con dello yogurt greco. E' sconsigliata la sostituzione con della panna che renderebbe il tutto troppo pesante.

Quale tipo di curry devo utilizzare per questa ricetta?

Di curry, inteso come mix di spezie, ne esistono una varietà infinita, trovi sicuramente quelli in polvere con composizioni diverse o quelli in pasta, anch'essi in varietà diverse.

Noi utilizziamo o quelli in pasta e variamo il tipo a seconda della ricetta (in questo caso abbiamo utilizzato il tipo giallo) altrimenti utilizziamo una miscela di curry preparata da noi che puoi trovare cliccando sul nome relativo qui di seguito:

[Curry di media piccantezza](#)

[Curry hot and spicy \(più piccante e speziato\)](#)

Per il pollo al curry è necessario utilizzare il petto di pollo?

Il petto di pollo è la parte del pollo secondo noi più adatta per questa ricetta, ma nulla vieta di utilizzare anche altre parti di pollo, anche il pollo in pezzi se preferisci.

Esistono piatti al curry vegetariani?

Certo! Ti riporto qualche ricetta che abbiamo preparato con sole verdure:

[Curry indiano di melanzane](#)

[Curry di cavolfiore](#)

[Curry di patate e cavolfiore al cocco](#)