

SECONDI PIATTI

# Pollo al curry con latte di cocco e riso basmati

di: *Cookaround*

---

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!

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

cucchiaino 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.



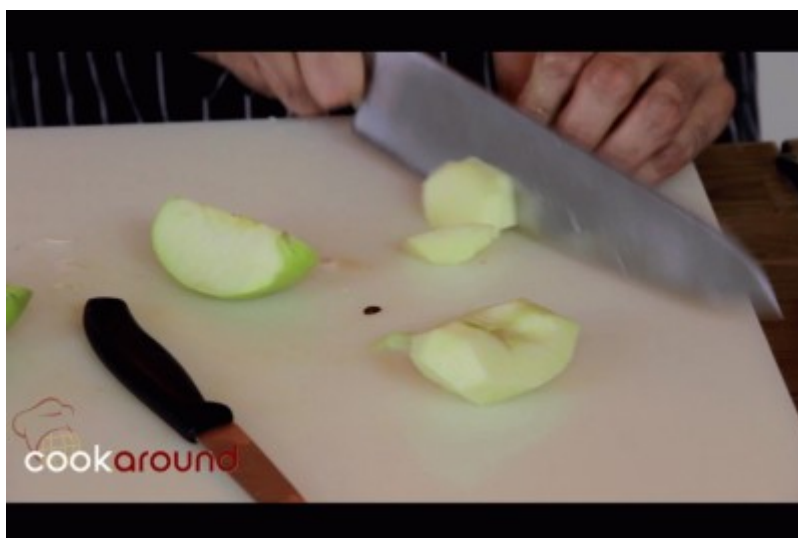
- 2 Scaldate molto bene un generoso giro d'olio in una wok, nel mentre tagliate longitudinalmente un cipollotto.



- 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

CONSIGLIO