

SECONDI PIATTI

Pollo al curry con le mele

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **pollo al curry con le mele** è una **ricetta** che unisce il **sapore speziato e intenso del curry** con la **dolcezza** e la croccantezza **delle mele**. Si tratta di una variante del classico [pollo al curry](#), un piatto tipico della cucina indiana e asiatica, che si adatta bene anche alla cucina occidentale e che qui trovi anche nella [versione veloce](#).

Il **pollo al curry con le mele** si serve ben caldo, accompagnato da **riso basmati** lessato o **pane naan**, la particolarità di essere tagliato a piccoli pezzettini fa sì che possa essere servito come ripieno o farcitura di crostoni che si mangiano con le mani anche in **apericene e buffet**.

Guarda la nostra **Video ricetta con passo passo fotografico** e goditi questo meraviglioso **piatto speziato** e profumato.

Ecco altre ricette di pollo che potrebbero piacerti:

[Insalata di pollo al curry](#)

[Involtini di pollo con pancetta e provola](#)

[Pollo alla valdostana](#)

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr

MELE GRANNY SMITH 2

CIPOLLA 1

FARINA DI SEMOLA RIMACINATA 80 gr

LATTE DI COCCO 400 ml

ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

CURRY 2 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

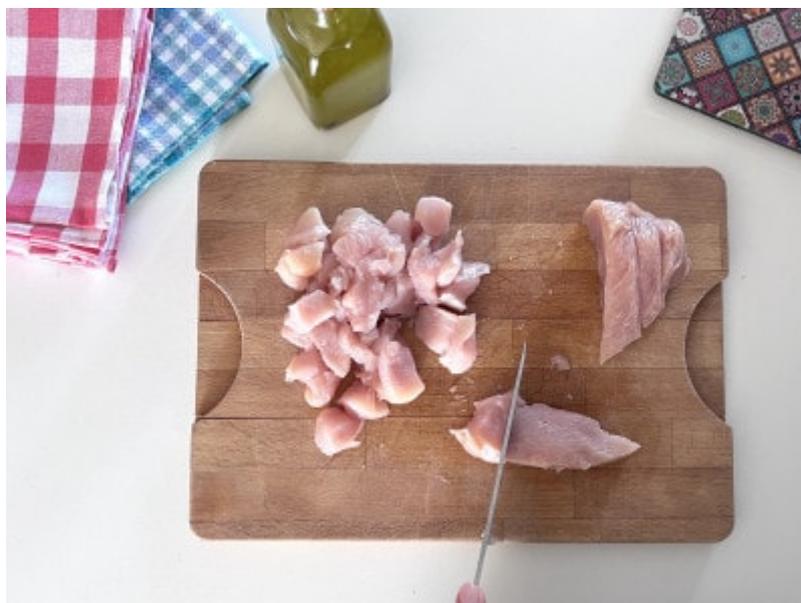
SALE

PREZZEMOLO

PREPARAZIONE

1 Priva il petto di pollo dell'ossicino centrale, sistemalo su un tagliere e con un coltello ben affilato taglialo a bocconcini piccoli. Abbi cura ora di tagliare il pollo a piccoli bocconi in modo da non dover poi usare il coltello in tavola per ridurli ulteriormente.

Aggiungi il sale e massaggia i pezzi di carne con le mani per distribuire bene il sale.



- 2 Metti i bocconcini di pollo in uno scolapasta, sistemalo sopra ad un recipiente capiente, aggiungi la farina e scuoti lo scolapasta, Il recipiente sotto raccoglierà gli eccessi di farina che cadono, in questo modo non sporchi la cucina.



3 Trita finemente la cipolla.

Lava la mela, toglì il torsolo con un levator soli, senza sbucciarla tagliala a cubetti piccoli.



- 4 Fai appassire la cipolla in padella con un filo d'olio, attenzione a non bruciarla, quindi mescola spesso con un cucchiaio o una spatola. Quando la cipolla sarà morbida e quasi traslucida, aggiungi il pollo e fallo rosolare nel condimento, tieni la fiamma vivace per qualche minuto e mescola spesso per distribuire uniformemente la rosolatura.





5 Quando i bocconcini di pollo saranno ben rosolati su ogni lato, unisci i cubetti di mela, cuoci per qualche altro minuto e condisci con lo zenzero, infine aggiungi il latte di cocco.





6 Versa sul pollo anche il curry e fallo amalgamare alla salsa, copri il tegame con il suo

coperchio, abbassa la fiamma e lascia cuocere per altri 10-12 minuti.



- 7 Trascorsi i 10 minuti previsti, toglì il coperchio, lascia addensare la salsa per qualche altro minuto e spegni la fiamma.

Completa con una manciata di prezzemolo tritato al momento e servi.

