

SECONDI PIATTI

Pollo al curry con le mele

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Che dire di questo piatto? E' assolutamente una delizia. Avete in frigorifero del petto di pollo che vi ispira solo piatti tristi e scoloriti? Bene, con questa ricetta trasformerete il vostro pallido petto di pollo in un piatto saporito e colorato....provare per credere!Una volta provata, questa ricetta diventerà sicuramente il vostro cavallo di battaglia in cucina.

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr

MELE 2

CURRY 1 cucchiaio da tè

CIPOLLE ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

RISO BASMATI 200 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

LATTE DI COCCO 200 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate preparando gli ingredienti: tagliate il petto di pollo a bocconcini abbastanza piccoli da non dover essere tagliati una volta cotti e affettate le mele e la cipolla

Prendete, a questo punto, una padella dove farete stufare le mele e la cipolla affettata in olio a fiamma moderata, ci vorranno circa 10 minuti.



- 2 A questo punto aggiungete i bocconcini di petto di pollo e il cucchiaino di curry.





3 Salate un pochino, aspettate di correggere il sale verso la fine della cottura.

Lasciate cuocere il tutto per circa 10 minuti a fuoco moderato.

Una volta cotto il pollo, aggiungete il latte di cocco e fate cuocere per qualche altro minuto così da far amalgamare bene i sapori e da far addensare leggermente il latte di cocco.



4 Lasciate riposare il tutto per qualche minuto a fiamma spenta.

Nel frattempo lessate il riso basmati in abbondante acqua salata, scolatelo e conditelo con abbondante burro.

Servite il pollo al curry appena realizzato con una bella porzione di riso basmati.