

SECONDI PIATTI

Pollo al curry rosso con patate

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Amate le spezie? Bene allora la ricetta del **pollo al curry rosso con patate** è proprio ciò che fa per voi! Curry di qua, curry di là ma come si prepara questo benedetto curry? E poi che serve per farlo? Carne, pesce? Il curry è una preparazione che può essere sia a base di carne che di pesce, oggi Luca ci propone la versione con il pollo e le patate.

Provate a guardare la videoricetta e a rifarla a casa, vedrete che soddisfazione! E potrete finalmente dire che anche voi sapete preparare un ottimo curry di pollo.

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 1

CIPOLLE 1

PATATE 2

PASTA DI CURRY ROSSO 1 cucchiaio da tavola

LATTE DI COCCO 500 ml

BRODO DI POLLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

SALE

PER ACCOMPAGNARE

RISO già cotto -

PREPARAZIONE

- 1 Versate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in un wok e aggiungete la cipolla tagliata finemente.



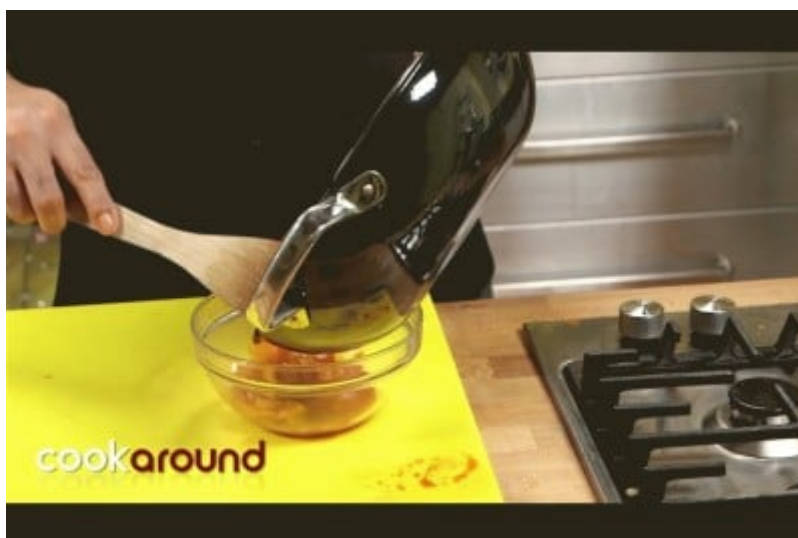
- 2 Quando l'olio comincia a sfrigolare, aggiungete le patate tagliate a dadini e un po' di brodo di pollo; mescolate e proseguite la cottura delle patate.



- 3 A metà cottura delle patate, aggiungete la pasta di curry rosso e un mestolo di brodo di pollo; mescolate affinché il curry si sciogla bene.



- 4 Trasferite, quindi, le patate in una ciotola e, utilizzando sempre lo stesso wok, ripulito dal curry, procedete con la cottura del petto di pollo che avrete tagliato a listarelle fini.



- 5 Quando il pollo è ben rosolato, aggiungete le patate, mescolate bene e bagnate il tutto con il latte di cocco. Assaggiate e se necessario aggiungete il sale. Proseguite la cottura

per circa 5 minuti a padella coperta.



6 Servite il pollo accompagnandolo da del riso bianco lessato.

