

SECONDI PIATTI

Pollo al curry verde con melanzane

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se amate le ricette a base di carne bianca, vi piace giocare con gli abbinamenti e in particolar modo con le spezie questa versione di pollo al curry verde con melanzane dovete assolutamente provarla! Un piatto dal gusto incredibile, dal gran carattere e molto facile da fare che piacerà di certo a chi ama i piatti particolari. Scopri le nostre migliori [ricette con le melanzane](#). Ti piace il pollo al curry? Scopri le varianti di [pollo al curry, mordibo e cremoso](#).

Provate questa ricetta e fateci sapere com'è andata! Abbinatela a un piatto di riso basmati in bianco e il gioco è fatto! Se amate questa spezia poi, vi consigliamo anche un altro piatto molto gustoso e

interessante: ecco come si fanno i gamberetti
croccanti!

INGREDIENTI

POLLO disossato - 1

PORRI 1

MELANZANE 1

PASTA DI CURRY VERDE 1 cucchiaio da
tavola

LATTE DI COCCO 300 ml

FOGLIE DI CURRY 5

FOGLIE DI LIME KAFFIR 2

LEMONGRASS cm - 3

BRODO DI POLLO

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

SALE

PER ACCOMPAGNARE

RISO BASMATI già cotto -

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa trasferite il riso in un pentolino con dell'acqua e delle foglie di curry e lasciatelo cuocere ad assorbimento a fuoco medio-basso.

Prendete un wok, versatevi dell'olio extravergine di oliva, aggiungeteci il porro tagliato grossolanamente e lasciatelo stufare.



- 2 Aggiungete la melanzana senza buccia e tagliata a listarelle; mescolate e proseguite la cottura.



- 3 Aggiungete un po' di brodo alle melanzane e proseguite la cottura a pentola coperta.



- 4 Nel frattempo prendete il pollo disossato e tagliatelo a striscioline omogenee nelle dimensioni, per una cottura veloce.



- 5 Una volta morbide, trasferite le melanzane in una ciotola e, utilizzando sempre lo stesso wok, aggiungete il pollo preparato e fatelo rosolare.



- 6 Aggiungete, ora, la pasta di curry verde con un mestolo di brodo di pollo; mescolate per far sciogliere il curry.





7 A questo punto aggiungete le melanzane messe da parte e mescolate.



8 Aggiungete anche il latte di cocco, le foglie di curry, di lime kaffir e il lemongrass; mescolate.



9 Regolate di sale e proseguite la cottura a wok coperto per circa 5 minuti.

Servite il pollo accompagnandolo con del riso bianco.

