

SECONDI PIATTI

## Pollo all'indiana

---

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



### INGREDIENTI

1 petto di pollo  
3 scalogni  
burro  
pasta di curry al cocco  
latte di cocco  
coriandolo.

### PREPARAZIONE

**1** Soffriggere in un cucchiaio di burro i 3 scalogni sminuzzati e unire il petto di pollo a dadini.



2 Far rosolare e aggiungere 2 cucchiaini abbondanti di pasta di curry al cocco e coriandolo.





3 Mescolare bene affinché i bocconcini siano tutti coperti di salsa.



4 Aggiungere mezzo bicchiere di acqua calda e un barattolino di latte di cocco.



- 5 Mescolare ancora e cuocere coperto a fuoco medio per 30 minuti. Non salare.  
Servire con riso pilaf possibilmente Basmati.

