

SECONDI PIATTI

Pollo e riso al currry

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL RISO

cipolla
burro
riso.

PER IL POLLO

fusi di pollo
olio
vino bianco
origano
dado.

PER LA CREMA AL CURRY

curry in polvere
panna.

PREPARAZIONE

1 Preparare il pollo, facendo arrostitire la carne a fuoco vivo con poco olio caldo, aggiungere il vino e il dado; lasciar cuocere.

Preparare il riso cosiddetto "pilaf", ovvero, far sciogliere il burro nella pentola e far soffriggere la cipolla tritata, aggiungere il riso e coprire con abbondante brodo caldo. Coprire con un coperchio e abbassare la fiamma. Deve cuocere senza che mai si sollevi il coperchio.

Preparare la crema al curry, far scaldare la panna e aggiungere, togliendo dal fuoco, abbondante curry.

Formare delle palle di riso in un piatto e alternarle al pollo. Cospargere della crema.

Buon appetito!