

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pollo al curry

Strawberry · Monday, May 3rd, 2010

Ingredienti:

- 500 gr filetti di pollo
- una confezione panna da cucina
- 40 gr curry in polvere
- tre noci di burro
- sale

Preparazione:

Tagliare con le forbici il filetto di pollo a listarelle. In una padella far sciogliere il burro e metterci a rosolare il pollo a fuoco medio per 10 minuti girandolo spesso per avere una cottura omogenea. A metà cottura, aggiungo il curry in polvere e la panna, mescolo fino ad ottenere una crema omogenea, dal colore giallo intenso, abbasso la fiamma in modo che la panna non si rapprenda. Fare mantecare il tutto per circa 3 minuti e per evitare che il pollo perda acqua aggiungiamo il sale solo a fine cottura.

This entry was posted on Monday, May 3rd, 2010 at 3:16 pm and is filed under [Indiane, Ricette, Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.