

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pollo al curry

Staff · Tuesday, September 1st, 2009

Ingredienti: (per 4 persone)

- 1 kg di bocconcini di pollo
- 1 peperone rosso
- 2-3 di pomodori maturi
- 2 carote
- 2 cipolle
- olio di oliva
- 50 ml panna liquida
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiari di curry
- sale q.b
- riso (opzionale)

Preparazione:

Riscaldiamo l'olio in una padella antiaderente e mettiamoci i bocconcini di pollo a rosolare, per circa 15 minuti, girandoli di tanto in tanto.

Una volta cotti aggiungiamo un pò di sale e il curry, mescoliamo finche il pollo non diventi dello stesso colore del curry, in fine spengiamo il fuoco.

Ora prendiamo una [schiumarola](#) (o mestolo forato), e togliamo il pollo dalla padella stando attenti a lasciare sulla padella il fondo di cottura.

Non ci resta che fare il sugo, quindi mettiamo il pollo in caldo.

Prendiamo i peperoni e togliamo i semi e i filamenti, dopodichè tagliamoli a pezzetti (volendo si possono tritare anche questi) insieme ai pomodori, e mettiamoli in padella dove prima c'era il pollo a cuocere.

Tritiamo le 2 cipolle e aggiungiamle ai peperoni e ai pomodori, a questo punto accendiamo il fuoco molto basso e lasciamo cuocere, nel frattempo prendiamo le carote e dopo averle pelate tagliamole a rondelle e uniamole agli altri ingredienti, facciamo cuocere il tutto per circa 30 minuti, in caso il sugo si asciughi troppo possiamo aggiungere un pò d'acqua.

Alla fine della cottura aggiungiamo la panna liquida e amalgamare il tutto, ora prendiamo i bocconcini di pollo e rimettiamoli in padella con il resto, aggiungiamo un pò di vino bianco e amalgamiamo il tutto per circa 10 minuti, volendo ora possiamo aggiungerci del riso (normalissimo riso lessato) di contorno.

Da servire ben caldo, buon appetito...

This entry was posted on Tuesday, September 1st, 2009 at 8:18 pm and is filed under [Indiane](#), [Internazionali](#), [Località](#), [Piatti](#), [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.