Ricetta pollo al curry

Ricetta pollo al curry, procedimento:

- 1. Pulire e tagliare il pollo in otto pezzi, eliminando la pelle
- 2. tritare la cipolla; sbucciare la mela, la banana e tagliarle a cubetti.
- 3. imbiondire la cipolla nel burro, aggiungere il pollo leggermente infarinato e farlo rosolare per qualche minuto.
- 4. cospargere il pollo con il curry e continuare a cuocere, mescolando bene.
- 5. bagnare con vino bianco e lasciare evaporare, quindi aggiungere il fondo bianco, la mela e la banana; coprire e lasciare cuocere dolcemente per circa 30'.
- 6. sgocciolare il pollo e disporlo in una pirofila.
- 7. filtrare la salsa al colino cinese (facoltativo), aggiungere la panna e portare ad ebollizione.
- 8. Aggiustare di sale e pepe e versare la salsa così ottenuta sul pollo.

Consigli & curiosità

a) Accompagnare con riso basmati.

b) variante:

- 1. Tagliare due petti di pollo a cubetti.
- 2. Infarinare leggermente i cubetti di pollo e rosolarli velocemente con olio, un rametto di rosmarino e 1-2 spicchi d'aglio. Sgocciolare bene e tenere da parte
- 3. Tagliare la mela, la cipolla e la banana a brunoise
- 4. Mettere in una casseruola il burro (ca 80 g), aggiungere la brunoise e far brasare qualche minuto.
- 5. Unire il pollo rosolato, il curry e lasciare insaporire.
- 6. Bagnare con poco brodo, aggiungere la panna fresca, il sale, il pepe e cuocere a fiamma moderata per ca 15'.
- 7. Servire ben caldo con riso basmati.

Ricetta pollo al curry dello Chef A. Solillo

1/1