

CANNAMELA

Pollo al curry



Ingredienti

- 500 g petto di pollo
- 100 g Farina
- 1/2 cipolla
- q.b. Olio EVO
- 200 ml circa latte
- 2 cucchiaini Curry serie oro Cannamela
- q.b. Curry tappomacina Cannamela



Porzioni
4 persone



Portata
Piatto
unico



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
700*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Prepariamo il petto di pollo tagliato a bocconcini, lo sistemiamo in una ciotola e aggiungiamo la farina. Mescoliamo bene per infarinare i bocconcini.
- 2** In una padella facciamo soffriggere mezza cipolla tagliata sottile con un po' di olio di oliva. Quando la cipolla appassisce aggiungiamo i bocconcini infarinati e facciamo rosolare mescolando spesso.
- 3** Quindi prepariamo il latte mescolando 2 cucchiaini di Curry Cannamela. Versiamo in padella e continuiamo la cottura con il coperchio per 10 minuti circa, mescolando ogni tanto. Saliamo a piacere, se serve aggiungiamo un altro po' di latte.
- 4** Quando il pollo è cotto serviamolo caldo accompagnato dal riso basmati bollito. Per un sapore più intenso aggiungiamo un po' di Curry Tappomacina Cannamela direttamente sul piatto.