

Pollo al Curry con Riso Basmati

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

800 gr di petto di pollo

1 scalogno

2 cucchiaini di curry

1 lattina di latte di cocco

300 gr riso basmati

farina, olio, vino bianco, pepe, sale q.b.

- Pulisci il petto di pollo da ossa e grasso e taglialo a cubotti
- Soffriggi lo scalogno con 2 cucchiaini di olio, aggiungi il pollo precedentemente infarinato e rosola per 4 minuti facendo dorare la carne, sfuma con il vino bianco
- Aggiungi il curry in polvere e aggiusta di sale e pepe
- Mescola bene e aggiungi il latte di cocco
- Lascia cuocere a fiamma dolce per una ventina di minuti, fino a raggiungere una consistenza cremosa
- Servi accompagnato da del riso basmati bollito