

# POLLO AL CURRY E ANANAS

By Andrea Mainardi



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4 persone

- 1 ananas - 1 petto di pollo - 200 ml panna fresca - Curry q.b. - Erba cipollina q.b. - Burro q.b. -  
Crostini di pane q.b.

---

1. Tagliare a metà nel il senso della lunghezza l'ananas, estrarne il frutto e tagliarlo a tocchetti, lasciando intera la calotta.

2. Aprire il coperchio del COOK EXPERT, mettere nel cestello una noce di burro e aggiungere l'ananas a tocchetti. Impostare modalità "ESPERTO", 4 minuti, 140°C e velocità 3.

3. Nel frattempo tagliare il petto di pollo a cubetti e aggiungerlo nel cook una volta terminata la rosolatura precedente. Impostare su modalità "ESPERTO", 20 minuti, 100°C, velocità 2A e avviare.

4. Durante il processo, aprendo il tappo, aggiungere la panna, 3 cucchiaini di curry e un pizzico di sale.

5. A cottura terminata, impiattare il pollo nella calotta dell'ananas, guarnire con erba cipollina tritata e crostini di pane precedentemente cotti.

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Andrea Mainardi