magimix

POLLO AL CURRY

By Menclossi Daniela

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 persone

- POLLO AL CURRY - 800 Gr petto di pollo - 1/2 Cipolla - 1/2 Bicchiere di vino bianco - 250 Gr panna fresca - Olio ex v. Oliva - Sale - 2 cucchiaini di curry - 1/2 cucchiaino di paprica dolce - 150 Gr farina bianca 00

---

1. Tagliare il pollo a cubetti piuttosto grossi (3x3) ed infarinarlo.

2. Nella ciotola d'acciaio mettere la cipolla programma ESPERTO massima velocità mescolatore (18) tritare la cipolla, raccogliere la cipolla sul fondo aggiungere 3 cucchiai di olio, soffriggere a 130 gradi per 3 minuti programma ESPERTO vel. 3.

3. Aggiungere il pollo tostare, la carne per 5. Minuti ESPERTO 130 gradi vel. 2A, nel frattempo bagnare con il vino bianco, far evaporare.

4. Ora procedere con la cottura stufato, pressino chiuso per 20 minuti aggiungendo la panna.

Consigli del cuoco :

Potrete sostituire la panna con dello yogurt greco,e variare la ricetta anche con ll'aggiunta di peperoni tagliati a tocchetti. Accompagnate il piatto con del riso basmati.

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Menclossi Daniela