

# Pollo al curry

P



Pronto in: 1:10 [h:mm]



Persone 4



Light?



Sì  No



Difficoltà



Voto



vino bianco fermo  
bianco d'alcamo



Cottura e/o  
raffreddamento 1:10  
Preparazione

## Ingredienti

- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di curry
- 1 peperone verde
- 4 carote
- 1 pollo, o 1 petto molto grosso
- 2 zucchine
- 2 cipolle
- olio
- 3 pomodori

Portate

## Procedimento

Riscaldare l'olio

Pulire e tagliare a bocconcini il pollo

Rosolare il pollo in padella per 20min a fuoco basso

Salare, aggiungere un cucchiaino di curry e mescolare tutto

Quando il pollo sarà ambrato, toglierlo dalla padella.

Mettere in padella per 10min cipolla e aglio tritati finemente, i pomodori tagliati a cubetti

Aggiungere il pollo e lasciar stufare per 20minuti bagnando con acqua bollente o brodo vegetale, per mantenere denso il sughetto

Tagliare le verdure a rondelle.

Trascorsi i 20min aggiungere le verdure e mezzo cucchiaino di curry, aggiustare di sale

Far cuocere per altri 20min aggiungendo ogni tanto un po' d'acqua per mantenere il sughetto abbondante

2min prima della fine cottura, aggiungere un altro mezzo cucchiaino di curry e mescolare bene il tutto

