


Pollo al Curry - Bimby

P

 Pronto in: 0:20 [h:mm]


 Persone 4


 Bimby

 Light?  
 Sì No

 Difficolta' ★○○○○

 Voto ★★★★★○

 vino bianco fermo, bianco d'alcamo

 non cuocere il pollo per più di 15minuti

 Cottura e/o raffreddamento 0:15

 Preparazione 0:05

Ingredienti

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

Portate

Procedimento

Tritare cipolla e aglio 10s vel. 5

Versare 20g olio i bocconcini di pollo, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di curry. 100° 5m, antiorario, vel.soft

Tagliare le zucchine e le carote a rondelle

Aggiungere i pomodori, le zucchine e le carote un cucchiaino di dado. varoma° 10m antiorario vel. 1 - durante la cottura aggiungere un cucchiaino di curry

Se troppo lento, altri 2m temp. Varoma aggiungendo un altro mezzo cucchiaino di curry

