

Pollo al curry rosso con patate

Amate le spezie? Bene allora la ricetta del **pollo al curry rosso con patate** è proprio ciò che fa per voi! Curry di qua, curry di là ma come si prepara questo benedetto curry? E poi che serve per farlo? Carne, pesce? Il curry è una preparazione che può essere sia a base di carne che di pesce, oggi Luca ci propone la versione con il pollo e le patate.

Provate a guardare la video ricetta e a rifarla a casa, vedrete che soddisfazione! E potrete finalmente dire che anche voi sapete preparare un ottimo curry di pollo.

Dosi & Ingredienti

- Dosi per **4 persone**
- Difficoltà **bassa**
- Preparazione **15 min**
- Cottura **15 min**
- Costo **medio**
- Reperibilità Alimenti **media**
- **Petto di pollo** 1
- **Cipolle** 1
- **Patate** 2
- **Pasta di curry rosso** 1 cucchiaio da tavola
- **Latte di cocco** 500 ml
- **Brodo di pollo** q.b.
- **Olio extravergine d'oliva (EVO)** 4 cucchiai da tavola
- **Sale** q.b.

Per accompagnare

- **Riso** già cotto - q.b.

Attrezzature

- **Wok**

Preparazione

- 1

Versate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in un wok e aggiungete la cipolla tagliata finemente.



- 2

Quando l'olio comincia a sfrigolare, aggiungete le patate tagliate a dadini e un po' di brodo di pollo; mescolate e proseguite la cottura delle patate.



- 3

A metà cottura delle patate, aggiungete la pasta di curry rosso e un mestolo di brodo di pollo; mescolate affinché il curry si sciolga bene.



- 4

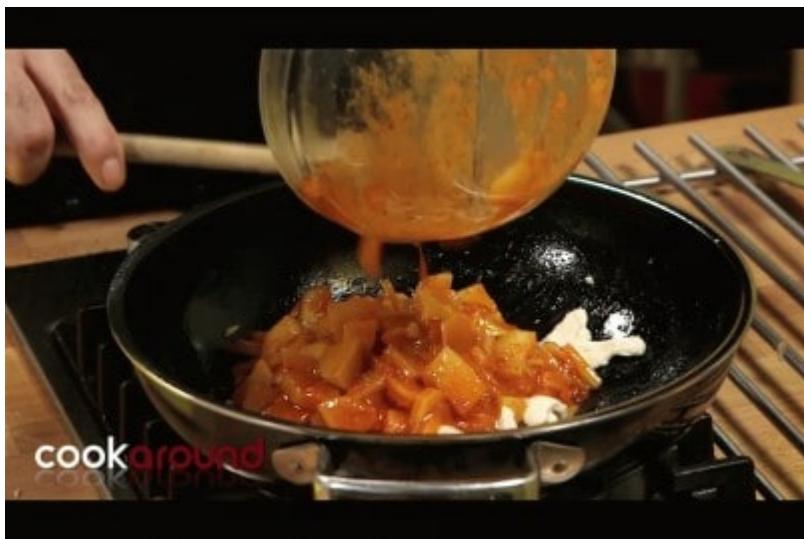
Trasferite, quindi, le patate in una ciotola e, utilizzando sempre lo stesso wok, ripulito dal curry, procedete con la cottura del petto di pollo che avrete tagliato a listarelle fini.





- 5

Quando il pollo è ben rosolato, aggiungete le patate, mescolate bene e bagnate il tutto con il latte di cocco. Assaggiate e se necessario aggiungete il sale. Proseguite la cottura per circa 5 minuti a padella coperta.



- 6

Servite il pollo accompagnandolo da del riso bianco lessato.