

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

Bocconcini di pollo al curry

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

360 Gr. Pollo
8 Gr. Curry
45 Gr. Farina
20 Gr Sale Odori
Olio Evo Q.B
Acqua Q.B



PREPARAZIONE:

Salare i bocconcini di pollo. Aggiungere un po' di olio evo e infarinarli, infornarli a 180 gradi per circa 20/25 minuti.

A parte in una pentola antiaderente mettere olio, curry (precedentemente sciolto in acqua) e aggiungere la farina setacciata e, mescolando, portarlo a bollore fino a ottenere una salsina cremosa.

Unire i bocconcini di pollo alla salsa e mescolare delicatamente, lasciarli riposare per alcuni minuti prima di servirli.

Buon Appetito!



Difficoltà: facile



Preparazione: 10 minuti
Cottura: 20/25 minuti