

POLLO AL COCCO

Ingredienti per 4 persone:

- 6 cucchiaini di olio vegetale
- 1000 g di petti di pollo
- 1/2 tazza di farina
- 1 cucchiaio di curry in polvere
- 2 cucchiaini di olio vegetale
- 2 porri tritati
- 3 spicchi di aglio tritato
- 500 g di patate
- 1 tazza di latte
- 1 tazza di brodo di pollo
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di succo di cocco

Riscaldare 6 cucchiaini di olio vegetale nella padella.

Passare i petti di pollo nella farina fino a ricoprirli interamente e friggerli nell'olio sino a farli divenire dorati; toglierli dal fuoco e farli asciugare su carta da cucina.

Mescolare il curry con 2 cucchiaini di olio, aggiungere i porri e l'aglio e far rosolare.

Pelare le patate e tagliarle a cubetti; friggerle nell'olio di frittura del pollo sino alla doratura e farle asciugare su carta da cucina.

Togliere l'olio e rimettere nella padella il pollo con le patate, i porri e l'aglio.

Mescolare a parte il latte, il brodo di pollo, il sale e il succo di cocco e versare la salsa ottenuta sul pollo.

Coprire e lasciar cuocere per 35-45 minuti.

Servire caldo.