

POLLO AL CURRY 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1300 g
- 2 cipolle medie
- 2 tazze di brodo
- 2 tazze di latte di cocco
- 2 cucchiaini di curry
- 10 cl di panna
- olio d'oliva

Tritare le cipolle e metterle a rosolare; aggiungere il curry e poi il pollo tagliato a pezzetti.

Far rosolare il tutto per 15 minuti, poi salare, aggiungere il latte di cocco, il brodo e lasciar cuocere fino a quando non è ben cotto.

Togliere la carne dalla pentola, aggiungere la panna al sughetto, far consumare e poi riunire il tutto.