

POLLO AL CURRY 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 2 cucchiaini di curry
- 70 g di burro
- 1 cipolla piccola
- 1 rametto di timo
- 2 cucchiaini di farina
- sale

In un tegame fate fondere il burro, insaporitevi la cipolla tritata, poi aggiungete il pollo tagliato a pezzi e mescolate evitando che la carne prenda colore.

Aggiungete il timo, regolate il sale.

Diluite il curry in un po' d'acqua calda e versatelo sul pollo.

Diminuite il calore e lasciate cuocere per circa due ore aggiungendo di tanto in tanto dell'acqua calda.

Quando il pollo è cotto, completate facendo addensare il sugo.

Servite con riso bollito di contorno.

Vini di accompagnamento: Preferire i vini bianchi aromatici: Valle D'Aosta Nus Malvoisie DOC, Alto Adige Müller-Thurgau DOC, Marino DOC.