

STUFATO DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 2 cucchiaini di pomodori pelati
- 1 cucchiaio di curry
- 3 spicchi di aglio schiacciato
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Per la salsa:

- 20 cl di vino bianco secco (o tamarindo)
- sale
- peperoncino
- zucchero

Unite i pomodori, il curry in polvere, l'aglio, il sale, il pepe e l'olio.

Spalmate il pollo, tagliato a tocchetti, con la salsina e lasciatelo riposare per circa un'ora.

Cuocete il pollo sulla griglia.

Servitelo con la salsa di vino bianco (o tamarindo), zucchero, sale e peperoncino.