

PETTI DI POLLO AL CURRY 1

Ingredienti per 4 persone:

- zuccina kg. 1,2,
- petti di pollo kg.1,2,
- sale,
- 20g. di olio d'oliva,
- mezzo cucchiaino di curry,
- peperoncino in polvere (a chi piace).

Lavate i petti di pollo, asciugateli e tagliateli a dadini.

Fateli dorare in una padella antiaderente girandoli nell'olio per 10 minuti. Lavate le zucchine, spuntatele, tagliatele a bastoncini, scottatele per 5 minuti in acqua bollente e poi scolatele. Travasate in una padella capiente i dadini di pollo, le zucchine, il curry diluito con 3 cucchiaini di acqua, regolate di sale e insaporite con due pizzichi di peperoncino.

Coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per 10 minuti.

Levate il coperchio, fate asciugare per qualche minuto su fiamma vivace e servite.