

Pollo al curry



Difficoltà: **Bassa**

Preparazione: **20 min.**

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 1 tazza di riso basmati (circa 150 g)
- 300 g di [petto di pollo](#)
- 2 cucchiaini di farina
- 300 ml di latte
- 1 o 2 cucchiaini di curry in polvere
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo a piacere per guarnire
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

PREPARAZIONE:

Lavate con cura il [petto di pollo Avimecc](#), tagliatelo a

cubetti di 2 centimetri e infarinatelo per bene. Nel frattempo fate bollire il riso Basmati (seguendo le indicazioni sulla confezione).

In una padella fate scaldare l'olio extravergine di oliva con uno spicchio d'aglio. Successivamente immergete i cubetti di pollo infarinati e rosolateli a fiamma viva. Aggiungete il curry e continuate a mescolare fino a che diventerà dorato. Dopo circa due minuti aggiungete il latte, salate e abbassate la fiamma fino a quando il condimento diventerà cremoso.

Servite il pollo al curry con il riso Basmati in un piatto di portata e decorate il tutto con una fogliolina di prezzemolo. Buon Appetito.