

SECONDI DI POLLAME

Pollo al cocco

Origine: Cina

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Olio vegetale	6 cucchiiai
Petti di pollo	1000 g
Farina	1/2 tazza
Curry in polvere	1 cucchiaino
Olio vegetale	2 cucchiiai
Porri tritati	2
Aglione tritato	3 spicchi
Patate	500 g
Latte	1 tazza
Brodo di pollo	1 tazza
Sale	1 cucchiaino
Succo di cocco	2 cucchiiai

Preparazione

- 1 Riscaldare 6 cucchiiai di olio vegetale nella padella. Passare i petti di pollo nella farina fino a ricoprirli interamente e friggerli nell'olio sino a farli divenire dorati; toglierli dal fuoco e farli asciugare su carta da cucina.
- 2 Mescolare il curry con 2 cucchiiai di olio, aggiungere i porri e l'aglio e far rosolare.
- 3 Pelare le patate e tagliarle a cubetti; friggerle nell'olio di frittura del pollo sino alla doratura e farle asciugare su carta da cucina.
- 4 Togliere l'olio e rimettere nella padella il pollo con le patate, i porri e l'aglio. Mescolare a parte il latte, il brodo di pollo, il sale e il succo di cocco e versare la salsa ottenuta sul pollo. Coprire e lasciar cuocere per 35-45 minuti. Servire caldo.