

SECONDI DI POLLAME

Pollo con noci di cocco

Origine: Haiti

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pollo tagliato a metà	1
Pomodori grandi	3
Sale	
Pepe	
Farina	
Olio d'oliva	
Noce di cocco grattugiata	1
Cipolle tagliate a fette	2
Peperone affettato	1
Zafferano	1 pizzico
Brodo di pollo	1 tazza
Polvere al curry	4 cucchiaini
Paprica	

Preparazione

- 1 Mettete sale, pepe e farina in una larga casseruola. Versatevi il pollo e cercate di coprirlo interamente. Mettete poi il pollo a friggere in una padella.
- 2 Quando è leggermente dorato toglietelo, e nella stessa padella mettete a cuocere le cipolle, il peperone, i pomodori, il curry, lo zafferano e la paprica.
- 3 Dopo pochi minuti aggiungetevi il pollo e fate cuocere a bassa temperatura finché il tutto non diventa tenero.
- 4 Nel frattempo in un pentolino a parte portate ad ebollizione il brodo e fatevi bollire la noce di cocco per 10 minuti. Togliete il pollo dal fuoco, versatevi il brodo (e la noce di cocco) e servite.