

Curry di pollo e cocco *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Tagliate a tocchetti il petto di pollo e in una scodellina, salatelo, e speziatelo con un cucchiaino di cumino, 1/2 di coriandolo e 2 di zenzero.

Tagliate a mezzelune la cipolla e fatela rosolare per un minuto in padella con dell'olio.

Aggiungete il pollo e fatelo cuocere per circa due minuti.

Prendete la noce di cocco (che avrete già aperta) e grattugiatene circa 30 gr poi altri 30 tagliateli a tocchetti piccoli. (tenete da parte il latte)

Fate saltare per due minuti in padella assieme al resto, poi aggiungete il latte della noce di cocco.

Aggiungete due cucchiaini di maizena e mescolate bene. Quando vedrete che inizierà ad addensarsi, spegnete il fuoco, aggiungete un cucchiaino di zenzero, e 3 cucchiaini di yoghurt bianco.

Servite accompagnato da del riso basmati o venere a piacere.

Consigli

Se decidete di preparare il vostro curry di pollo e cocco, servitelo con il chapati, il tipico pane indiano a base di farina, acqua e sale. Un lontanissimo parente della piadina nostrana, per darvi un'idea, impastato e poi cotto sulla piastra.

Curiosità

Il curry è una miscela di spezie tra cui zafferano, cumino ed altre che vengono pestate assieme in un mortaio. Il colore finale è di un giallo intenso tendente al senape. Il curry, che si usa per insaporire differenti tipologie di pietanze, è originario dell'India, dove viene chiamato però masala. Solo fuori dall'India si parla invece di curry, parola generica per indicare differenti mix di spezie utilizzati in differenti aree del sud est asiatico, della Cina o del Giappone. Il termine curry non solo non ha niente a che vedere con l'India, ma nemmeno con l'Asia. Sembra sia stato inventato in Europa, e che derivi dal sostantivo tamil "cari", indicante una minestra. In epoca coloniale, gli Inglesi giunti in India mutuarono questo termine e lo associarono al masala, diffondendo l'uso improprio della parola curry.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 1 persona

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Petto di pollo 150 grammi

Noci di cocco 1 unità

Cipolle di tropea (1/2 cipolla di tropea)

Cumino

Zenzero

Coriandolo

Sale

Maizena

Yoghurt (bianco)