



Pollo all'indonesiana (ricetta di Flavia Politi) - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Quante belle ricettine ricordo ... questa me l'ha data una compagna di lievitati e finalmente stasera sono riuscita a portare in tavola il piatto finito. Diciamo che avrei dovuto mettere il triplo del curry utilizzato, ma sarà per la prossima volta

Ingredienti:

3 cipolle

2 foglie di alloro

2 cucchiaini di mandorle

6 fusi di pollo

curry

mezza mela (gialla o verde)

latte di cocco (possibilmente cremoso)

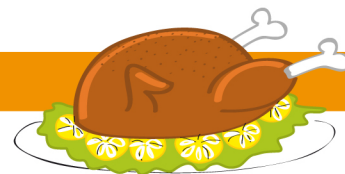
riso basmati

Procedimento:

Soffriggere le cipolle affettate con olio, le foglie di alloro, le mandorle pelate e tagliuzzate. Unire i fusi di pollo (ma vanno bene anche i petti a pezzi) già saltati in poco olio - una generosa spolverata di curry e la mela a fettine o meglio a cubetti. Far cuocere un po' e bagnare con 100 gr di latte di cocco (io ne aggiungo un po' di più circa 200). Aggiungere brodo di pollo a coprire (se necessario) e lasciar cuocere senza coperchio circa 40 minuti. Passare (o frullare) la salsa. Servire con riso basmati.



Mentre i fusi rosolano, la cipolla soffrigge con le mandorle a pezzetti e aggiungo le fette di mela (ma voi mettete i cubetti)



Si aggiungono i fusi soffritti e il latte di cocco



Si serve col basmati bollito.

Grazie Flavia!

[Vai alla discussione sul forum](#)