



Pollo alla crema di curry - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Secondi piatti - tonno - mais - avanzi

E' fatta con gli avanzi del pollo allo spiedo.

Per chi non avesse il pollo avanzato la ricetta originale prevede l'utilizzo di petti di pollo cotti in un soffritto di aglio e cipolla.

Ingredienti:

pezzetti di pollo

riso

tonno

mais

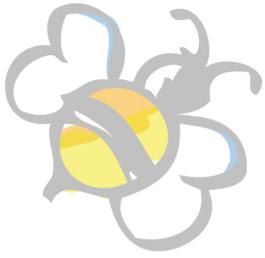
panna o latte

curry

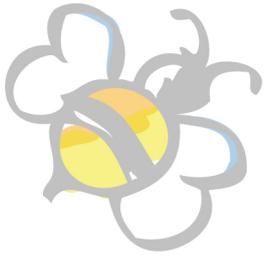
farina

Ho messo in una ciotola il pollo disossato e sfilettato, il riso bollito (avanzato pure questo), il mais, una scatola di tonno ben sgocciolato dell'olio di conservazione e ho amalgamato tutto con la salsetta preparata prima sul fuoco mettendo: un cucchiaio di farina, un cucchiaino di curry, 150 cc circa di latte (la ricetta prevede l'uso della panna da cucina), cotta fino all'addensamento.

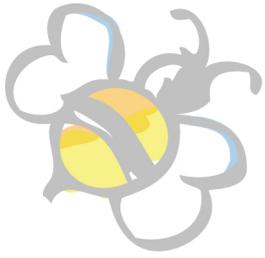
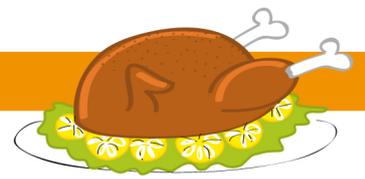
Dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti mi sono resa conto che mancava il mordente, quindi ho aggiunto dei fili di sott'aceti tagliati a julienne. Decorerò con fettine di uovo sodo.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it