POULET À L'INDIENNE



Ingrédients Menù

400 gr Peperoni fantasia - VB1

400 gr Riso Basmati (Riz Basmati) - RM1

60 gr Gamberetti liofilizzati (Crevettes lyophilisées) - MS9

Ingrédients

400 g Petits pois surgelés

Curry

échalote

Beurre

400 g Blanc de poulet

Persil frisé

Sel

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Dans un bol, faire tremper les crevettes dans de l'eau froide pendant quelques minutes. Faire cuire le riz dans une grande quantité d'eau salée pendant environ dix-huit minutes, puis l'égoutter en prenant soin de réserver un peu d'eau de cuisson. Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une sauteuse, y faire revenir l'échalote hachée, ajouter les petits pois et les laisser prendre du goût. Ajouter les crevettes et les poivrons coupés en dés, laisser cuire quelques minutes, puis ajouter le curry en le diluant avec l'eau de cuisson du riz. Couper le blanc de poulet en cubes et le faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre, saler et laisser la viande sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Incorporez le poulet aux légumes au curry et accompagnez le riz bouilli de cet assaisonnement. Compléter avec un filet d'huile d'olive extra vierge et garnir d'un brin de persil frisé.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)