POLLO ALL'INDIANA



Ingredienti Menù

400 gr Peperoni fantasia - VB1

400 gr Riso Basmati - RM1

60 gr Gamberetti liofilizzati - MS9

Ingredienti

400 gr Piselli surgelati

q.b. Curry

q.b. Scalogno

q.b. Burro

400 gr Petto di pollo

q.b. Prezzemolo riccio

q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

(Per 6 persone)

In una ciotola far rinvenire i gamberetti lasciandoli a bagno in acqua fredda per qualche minuto. In abbondante acqua salata cuocere il riso per circa diciotto minuti, quindi scolarlo avendo cura di mantenere da parte un poco dell'acqua di cottura. Nel frattempo in un sauté sciogliere il burro, farvi dorare lo scalogno tritato, aggiungere i piselli facendoli insaporire. Unire i gamberetti e i peperoni tagliati a cubettini; cuocere per qualche minuto poi aggiungere il curry diluendolo con l'acqua del riso tenuta da parte. A questo punto tagliare a cubetti il petto di pollo e saltarlo in padella insieme a un poco di burro; aggiustare di sale e mantenere sul fuoco la carne finchè risulterà rosolata. Incorporare il pollo alle verdure al curry e con questo condimento accompagnare il riso lessato. Completare con un filo d'olio extravergine e decorare con un ciuffo di prezzemolo riccio.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)