



Petto di pollo al curry e mele

Ingredienti

- 1 petto di pollo
- 1 cipolla bianca
- 2 mele delizia
- 2 pugni di riso basmati
- Olio q.b.
- Sale q.b.
- 1 cucchiaio di curry
- 1 bicchiere di latte
- Farina q.b.

Un piatto veloce veloce, ma molto saporito.

Ho voluto provare il pollo con mele e cipolle, la cosa non mi convinceva, figuriamoci mio marito, scettico per questi abbinamenti, l'abbiamo divorato.

Tagliare le cipolle e le mele a dadolini.

In una padella farli stufate a fuoco medio/basso, ma attente perché non devono colorarsi.

Nel frattempo avrete tagliato il petto di pollo a cubetti non troppo grandi, infarinateli e aggiungeteli alle cipolle e alle mele, aggiungete il cucchiaio di curry, fate cuocere piano piano poi aggiustate di sale. Quasi a fine cottura aggiungete il bicchiere di latte poi, quando si è consumato spegnere. Nel frattempo avrete cotto il riso, ora non resta che impiattare.