

POLLO AL CURRY CON LATTE DI COCCO



INGREDIENTI

per 2 persone

350 g di petto di pollo
200 ml di acqua
10 misurini di latte di cocco in polvere Live Better (circa 50 g)
2/3 cucchiaino di curry
cipolla q.b.
sale
1 cucchiaio di olio di cocco
80 g di riso basmati

PREPARAZIONE

- Taglia il petto di pollo a cubetti.
- Fai scaldare in una padella l'olio di cocco e quando sarà sciolto aggiungi la cipolla tritata finemente. Dopo 2 minuti circa, aggiungi il curry e fallo diluire. Dopo circa 1 minuto aggiungi il pollo, metti il sale, e fai rosolare a fuoco medio per circa 8 minuti girando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
- Nel mentre prepara il latte di cocco mescolando con 200 ml di acqua bollente e 10 misurini di latte di cocco in polvere in polvere Live Better. Versalo sul pollo e fai cuocere con un coperchio abbassando la fiamma.
- Dopo 20 minuti circa togli il coperchio e continua a far cuocere mescolando per altri 15 minuti circa o finché il latte di cocco si sarà assorbito quasi del tutto. Servi il tuo pollo al curry e latte di cocco con il riso basmati che avrai precedentemente cotto.

NOTA DI ELENA

Io cuocio il riso basmati così:

- 1 parte di riso
- 2 parti di acqua

Metto tutto in un pentolino antiaderente se possibile. Aggiungo un filo d'olio, un po' di sale, una foglia di alloro e mescolo. Copro con coperchio e cuocio fino a quando il riso ha assorbito tutta l'acqua (circa 10/15 minuti). Ha un profumo meraviglioso!!!