

Crostini al curry con legumi, carne e patate



Ingredienti

- 1 patata grossa (320/350g)
- 150g fagioli borlotti lessati
- 40g scalogno
- 100g petto di pollo
- 16 crostini di pane toscano
- Curry powder Serie Oro CANNAMELA
- 10g olio extravergine di oliva
- qb sale
- qb brodo



Porzioni
4 persone



Portata
Antipasto



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno,
In padella



Kcal per
persona
217*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Sbucciate la patata e tagliatela a cubetti.
- 2 Tritate finemente lo scalogno.
- 3 Rosolate in olio lo scalogno, poi aggiungete i cubetti di patata e due cucchiaini di curry in polvere Serie Oro CANNAMELA.
- 4 Regolate di sale e diluite con un mestolo di brodo caldo.
- 5 Cuocete il sugo per 20 minuti, poi dividetelo in due parti.
- 6 Ad una parte aggiungete i fagioli.
- 7 Alla seconda parte unite la carne di pollo divisa a strisciole. Salate.
- 8 Proseguite le due cotture ancora per 10 minuti aggiungendo brodo se il fondo di cottura dovesse asciugare.
- 9 Tostate in forno i crostini di pane e farciteli con i due sughi caldi.