

# CANNAMELA

## Pollo al curry



### Ingredienti

- 500 g petto di pollo
- 100 g Farina
- 1/2 cipolla
- q.b. Olio EVO
- 200 ml circa latte
- 2 cucchiaini Curry serie oro Cannamela
- q.b. Curry tappomacina Cannamela



Porzioni  
4 persone



Portata  
Piatto  
unico



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella



Kcal per  
persona  
700\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Prepariamo il petto di pollo tagliato a bocconcini, lo sistemiamo in una ciotola e aggiungiamo la farina. Mescoliamo bene per infarinare i bocconcini.
- 2** In una padella facciamo soffriggere mezza cipolla tagliata sottile con un po' di olio di oliva. Quando la cipolla appassisce aggiungiamo i bocconcini infarinati e facciamo rosolare mescolando spesso.
- 3** Quindi prepariamo il latte mescolando 2 cucchiaini di Curry Cannamela. Versiamo in padella e continuiamo la cottura con il coperchio per 10 minuti circa, mescolando ogni tanto. Saliamo a piacere, se serve aggiungiamo un altro po' di latte.
- 4** Quando il pollo è cotto serviamolo caldo accompagnato dal riso basmati bollito. Per un sapore più intenso aggiungiamo un po' di Curry Tappomacina Cannamela direttamente sul piatto.