



## POLLO AL CURRY

---

Procuratevi:

- 1 pollo ruspante allevato con Latte & Miele di produzione Antichi Sapori di Scudellaro
- 1 cipolla bianca e 3 spicchi d'aglio tritati
- 2 cucchiaini di curry in polvere
- 1 foglia d'alloro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 300 gr. di patate bollite
- 2 cucchiaini di olio dei Colli Euganei
- 4 cucchiaini d'olio
- Sale, pepe e brodo di pollo q.b.

Lavare il pollo e asciugarlo.

Tagliare il pollo a pezzi. In una casseruola far tostare nell'olio per 5 minuti il pollo cosparso di pepe e sale.

Togliere il pollo e aggiungere la foglia di alloro, il curry, la cipolla e l'aglio tritato, mescolare e cuocere piano per 2 minuti.

Aggiungere il pollo, il vino bianco e poco brodo. Mescolare per 5 minuti a fuoco forte e coprire cuocendo piano fino a quando buona parte del liquido sarà assorbito e la carne del pollo tenera (aggiungere brodo se necessario).

Aggiungere le patate tagliate a cubetti piccoli e continuare la cottura per 5 minuti.

Aggiustare di sale alla fine.

*Servite caldo e..... Buon Appetito!!!*