



POLLO AL CURRY CON POLENTA

ricetta della scuola di cucina “Accademia Italiana Chef”

Ingredienti per persona

Polenta Valsugana Classica
pollo 400 g
1 cipolla
1 peperoncino dolce
4/5 pomodorini
olio di oliva
1 bicchiere di latte di cocco
1 cucchiaino di curcuma
1 cucchiaio di polvere di peperoncino dolce
sale

Procedimento

Mettere a bollire 1 litro e mezzo di acqua: salare a piacere. Quando l'acqua bolle, versare a pioggia il contenuto della confezione di Polenta Valsugana, mescolando bene con una frusta per evitare che si formino grumi. Continuare la cottura a fuoco moderato. Dopo 8 minuti la Polenta

Valsugana è pronta. Tagliare la cipolla e peperoncino dolce a cubetti. Tagliare il pollo e marinarlo con curcuma, polvere di peperoncino dolce. Mettere l'olio in una padella e far riscaldare. Rosolare la cipolla e il peperoncino tagliato. Aggiungere il pollo. Cuocere per 8 minuti ed aggiungere latte di cocco, sale.

