Bocconcini di pollo al curry e latte di cocco
RICETTA

Bocconcini di pollo al curry e latte di cocco

TEMPO	25 min
INGREDIENTI	10 articoli
PER	4 porzioni

Bocconcini di pollo al curry e latte di cocco

INGREDIENTI

- Salsa di soia Suzi Wan® q.b.
- 150 g di riso basmati Suzi Wan®
- Una confezione di latte di cocco Suzi Wan®
- Un petto di pollo
- Mezza cipolla dorata
- Curry q.b.
- Qualche foglia di alloro e rosmarino
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- Sale e pepe q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.

PREPARAZIONE

1. In una ciotola mettete a marinare il pollo tagliato a dadini con curry in polvere, qualche ago di rosmarino, alloro, tre cucchiai di olio extravergine di oliva e mezzo bicchiere di vino bianco.
2. Scolate il pollo dalla marinatura e cuocetelo a fiamma vivace in una padella antiaderente con qualche cucchiaio di olio extravergine e gli aromi. Salate, pepate e sfumate con salsa di soia Suzi Wan®. Cuocete a parte il riso basmati Suzi Wan®.
3. Togliete il pollo dal fuoco, tenetelo al caldo e rosolate nel fondo della stessa padella la cipolla tagliata a dadini. Una volta dorata, aggiungetevi il latte di cocco Suzi Wan®,

cuocete a fiamma vivace per qualche minuto e rituffatevi il pollo rosolato. Spadellate il tutto per un paio di minuti. Impiattate mettendo il pollo su una base di riso e decorate a piacere. Servite ben caldo.

Prodotti suzi wan® associati





Salsa di Soia Suzi Wan® da 143ml

VEDI I DETTAGLI





Latte di cocco Suzi Wan® 200ml

VEDI I DETTAGLI

Salsa di Soia Bio Suzi Wan® da 143ml

VEDI I DETTAGLI

Altre ricette simili



Cheesecake ai frutti di bosco e latte di cocco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

9 articoli

Vermicelli di riso con pomodorini, favette e fiori di zucca

TEMPO

40 min

INGREDIENTI

8 articoli

Bowl con vermicelli di soia alle verdure e gamberi

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

9 articoli

Tiramisu alla crema di cocco e cioccolato bianco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

8 articoli

Source URL:

https://it.suziwan.com/fork-and-chopsticks/bocconcini-di-pollo-al-curry-e-latte-di-cocco