



Pollo al curry con le mele

<https://www.lacucinaimperfetta.com/pollo-al-curry-con-le-mele/>



 Preparazione: **15 min**

 Cottura: **25 min**

 Tempo totale: **40 min**

 Difficoltà: **facile**

 SENZA UOVA

Il **pollo al curry con le mele** è un secondo piatto facile da fare ma molto sfizioso e originale. Una particolare alternativa al classico [pollo al curry](#), dal gusto più morbido e delicato. Le mele addolciscono il sapore del curry e aggiungono una nota profumata e fruttata piacevole e inaspettata. Servitelo con un classico riso basmati lessato o al vapore per ottenere un piatto unico in pieno oriental style! **Scegliete mele sode e succose e cuocetele per il tempo sufficiente a farle ammorbidire e insaporire ma non disfare** perchè dovranno sentirsi bene in bocca. Come già saprete il curry non è composto da una sola spezia ma da una miscela di spezie, tra cui, quasi sempre, curcuma, cannella, coriandolo e zenzero, che li conferiscono tutte assieme il suo inconfondibile sapore e colore. In questa ricetta però, per facilitarmi le cose, ho usato una polvere di curry già fatta, ovviamente lascio a voi la scelta su cosa utilizzare.

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 2 PERSONE



- petto di pollo 380 g
- mela 1
- curry in polvere 1 cucchiaino
- latte 150 g
- acqua 100 g
- burro 10 g
- olio extra vergine di oliva 2 cucchiai
- farina 00 3 cucchiai
- sale

PROCEDIMENTO

COME FARE IL POLLO AL CURRY CON LE MELE

1

Tagliate il pollo a bocconcini e amalgamate la farina con il curry in polvere.



2

Passate nella farina al curry i pezzetti di pollo, quindi scaldate in un tegame antiaderente l'olio e il burro.



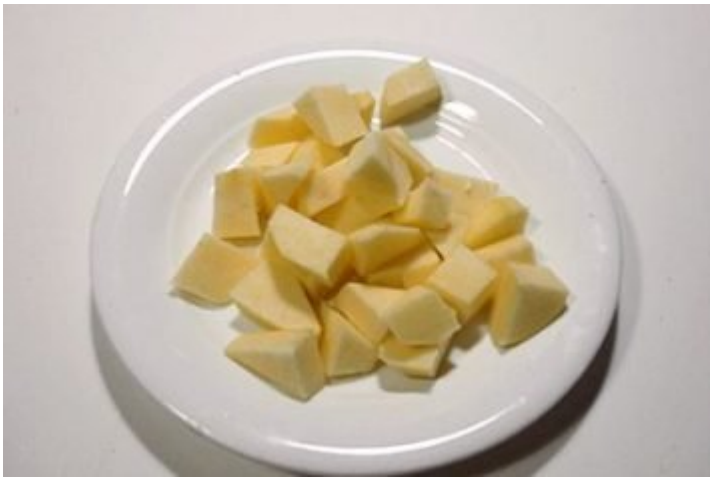
3

Unite i bocconcini di pollo e fateli rosolare da tutti i lati, poi salateli e versate nel tegame l'acqua e il latte. Fate cuocere a fiamma moderata per una ventina di minuti.



4

Lavate e sbucciate la mela e tagliatela a pezzetti. Trascorsi 20 minuti unite al pollo i pezzetti di mela e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti. Spegnete e regolate di sale. Impiattate il vostro pollo al curry con le mele e servite.



CONSERVAZIONE

Potete conservare il pollo al curry con le mele in frigorifero all'interno di un contenitore per 1-2 giorni al massimo.