
Polpa di pollo al curry verde con erba cipollina e coriandolo

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Vi avanza della polpa di pollo? Ecco una ricetta gustosa e veloce per un secondo fresco e delizioso. Dal blog La piccola casa

Questa è una di quelle ricette che nascono quasi per caso: avevo un paio di cosce di pollo disossate in frigo e mentre pensavo a come prepararle sono andato sull'orterrazzo per trovar ispirazione quando ho notato che la piantina di coriandolo stava trasformandosi in un cespuglio... ho quindi ipotizzato di usarla per un curry verde: ho staccato un po' di rami e ne ho tritato le foglie, ho quindi aggiunto un po' di erba cipollina per rinfrescare il tutto e non appesantire la salsa del curry con della cipolla. Una volta tagliato a pezzetti il pollo in una decina di minuti questa semplice ricetta era pronta e il curry verde faceva bella mostra di sé nei piatti. Il sapore era ottimo e gustoso, la salsa succulenta davvero fantastica e la stessa piccola principessa Ginevra non solo se ne è mangiata un bel piatto, ma ha fatto anche la scarpetta ...

Ecco quindi come cucinare questa semplice ma saporita ricetta per un secondo delizioso:

Ingredienti per due persone

400 gr. di polpa di pollo
200 grammi di panna da montare
un cucchiaino di curry mild (mediamente piccante)
un cucchiaino di coriandolo tritato
un cucchiaino di erba cipollina tritata
burro chiarificato
sale
peperoncino fresco

Eliminare il grasso in eccesso dalla polpa di pollo quindi tagliarla a pezzetti, farla rosolare in padella a fiamma alta per alcuni minuti, abbassare quindi la fiamma e aggiungere la panna da montare, rimescolare, aggiungere il curry mild e il coriandolo tritato, portare avanti la cottura per cinque minuti mescolando, quindi aggiungere l'erba cipollina, aggiustare di sale e a piacere con un peperoncino fresco. Terminare la cottura per una paio di minuti, quindi servire al centro del piatto, decorando con poca erba cipollina.