

Curry verde di pollo

Ingredienti:

1-2 cucchiari	Curry verde
300 ml.	Latte di cocco
200 ml.	Brodo di pollo
300 gr.	Cosce di pollo disossate tagliate a bocconcini (alternativa petto)
80 gr.	Germogli di bamboo
100 gr.	Fagiolini verdi (oppure melanzane thai)
4 pz.	Foglie lime kafir
1 cucchiaino	Salsa di soya
2 cucchiari	Zucchero di canna
q.b.	Peperoncino fresco
q.b.	Basilico thai
1/2	Succo di lime (facoltativo)

Preparazione:

- 1 - In una pentola versare un cucchiaino di pasta di curry verde, scaldare per un paio di minuti, unire i pezzetti di pollo, mescolare e continuare a cuocere a fiamma moderata per un paio di minuti.
- 2 - Aggiungere il latte di cocco e il brodo e portare a ebollizione.
- 3 - Abbassare la fiamma e unire le foglie di lime kafir, i germogli di bamboo, i fagiolini verdi, la salsa di soya con lo zucchero e il peperoncino, cuocere per circa 15 minuti a fuoco moderato o fino a che il pollo risulta cotto.
- 4 - Solo alla fine unire il basilico e se lo si desidera il succo di lime per accentuare l'acidità.

Servire con riso Jasmin: Lavare bene e in pentola con 2 cm circa di acqua sopra il riso.

Cottura 10 min. gas max, 10 min. medio, 10 min. spento senza aprire il coperchio.

A cottura ultimata il riso raddoppia di peso.

P.S. Se usiamo il petto di pollo aggiungerlo dopo le verdure altrimenti si cuocerebbe troppo.

Se la salsa risulta troppo liquida aggiungere 2 cucchiari di fecola o amido con 2 cucchiari di acqua fredda, mescolare bene e unire alla salsa, lasciar bollire un'altra volta finché l'amido rapprenda la salsa.