

Sminuzzato al curry

Per 4 persone



Suggerimenti

La curcuma dà al riso un colore giallo intenso. Si può aggiungere un po' di succo d'ananas alla salsa. Servire con riso bianco.

Ingredienti

50 g mandorle a scaglie



Sminuzzato:

400 g di sminuzzato di pollo



1-2 C di burro per arrostire o
di crema per arrostire



2 C di farina



2 C di burro



1-2 C di curry



2 dl di acqua fredda



½ c di sale



1 dl di panna



pepe, curcuma



140 g di pezzetti di ananas
in scatola



Ciclo 3

Preparazione



1 Tostare le mandorle a scaglie in una padella fino a quando sono leggermente dorate. Metterle in serbo.



2 Rosolare lo sminuzzato di pollo, per porzioni, nella crema per arrostitire calda. Metterlo in serbo.



3 Unire la farina, il burro e il curry alla crema per arrostitire che resta nella padella e tostare un poco.



4 Sciogliere con l'acqua, aggiungere il sale e la panna, portare verso l'ebollizione, continuando a rimestare fino a quando la consistenza si fa cremosa. Aggiustare di sale.



5 Aggiungere lo sminuzzato di pollo e i pezzetti di ananas. Lasciare che il tutto ridiventi caldo. Profumare con pepe e curcuma.



6 Unire la salsa e guarnire con le mandorle a scaglie.