



CUCINA CON NOI!

Striscioline di petto di pollo aromatizzate al curry su tortino di scarola al peperoncino

INGREDIENTI

600 g di **Scarola Orogel**

40 g di farina

10 g di curry

olio extravergine d'oliva

pepe

600 g di petto di pollo tagliato a striscioline

50 g di burro

Peperoncino Orogel

sale



30



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

1

O]hp]na ej qj] l]`ahh]]jpe]`anajpa _kj qj`Ωhk` e khek a`eh peperoncino la scarola e tenere in caldo.

2

Nel frattempo in una padella antiaderente sciogliere il burro, rosolare le striscioline di petto di pollo leggermente infarinate, regolare di sale e pepe. Aggiungere il curry disciolto nella crema di h]ppa a lkn]na] _kppqn]`Ωjk]`kppajana qj] o]ho]`ajo] a _naiko]*

3

Formare con l'aiuto di piccoli stampi da cucina un tortino di scarola, fare un incavo al centro e riempire con le striscioline di pollo aromatizzate al curry.

4

Coprire con la salsa e servire ben caldo.

