



CUCINA CON NOI!

Striscioline di petto di pollo al curry su tortino di scarola

Un'idea fantasiosa per combinare pollo e scarola da proporre come secondo piatto gourmet! Striscioline di petto di pollo al curry servite su un 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 q.b.

sale

100 g crema di latte



30



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

- 1 Saltare in una padella antiaderente con un filo di olio ed il 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 latte e portare a cottura fino ad ottenere una salsa densa e cremosa.
- 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.

