



CUCINA CON NOI!

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

## INGREDIENTI

600 g Scarola Cubello Orogel

---

600 g petto di pollo tagliato a striscioline

---

40 g farina

---

50 g burro

---

10 g curry

---

100 g crema di latte fresca

---

20 g di peperoncino

---

olio evo

---

sale

---

pepe

---



30



4



Facile



Secondi Piatti

#### Preparazione

- 1 Saltare in padella antiaderente con un filo di olio evo ed il peperoncino la scarola e tenere in caldo.
- 2 Nel frattempo, in una padella antiaderente, sciogliere il burro e rosolare le striscioline di petto di pollo leggermente infarinati regolando 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 Servire formando con l'aiuto di un coppa pasta un tortino di scarola facendo un incavo al centro che riempiamo con le striscioline di pollo aromatizzate al curry irrorando di salsa.

