



CUCINA CON NOI!

# Bocconcini al curry con patate e carciofi

## INGREDIENTI

600 g di petto di pollo

---

una confezione di Patate e Carciofi Orogel

---

un porro

---

100 ml di brodo vegetale

---

farina q.b.

---

curry q.b.

---

olio evo

---

sale

---



45



4



Media



Secondi Piatti



Padella

#### Preparazione

- 1 Tagliare il petto di pollo a cubetti, passare nella farina e cuocere in padella con un filo d'olio.
- 2 Aggiungere il curry a piacere e, quando i cubetti sono rosolati, aggiungere il brodo vegetale. Fare ridurre e salare a piacere.
- 3 Tagliare il porro a cubetti e aggiungerlo al pollo verso fine cottura.
- 4 Saltare il contorno di patate e carciofi in padella con un filo d'olio.
- 5 Servire i bocconcini di pollo al curry con il contorno di verdure.

