

Pollo con curcuma



Ingredienti

- 600 grammi petto di pollo
- 4 cucchiaini panna fresca
- 2 cucchiaini latte
- 4 cucchiaini curcuma in polvere
- 2 scalogni
- 2 cucchiaini olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere vino bianco secco
- 2 cucchiaini farina

Preparazione

- Tagliate il pollo a bocconcini di media grandezza e metteteli in un sacchetto di carta del pane (svuotato dalle briciole) oppure in un sacchetto di plastica per alimenti da surgelazione. Unite la farina e 2 cucchiaini di curcuma. Chiudete il sacchetto e scuotetelo bene in modo che i bocconcini di pollo si infarinino in maniera ottimale e uniforme da tutti i lati.
- Pelate gli scalogni e tagliateli a rondelle molto fini.
- Versate l'olio extravergine di oliva in una padella wok antiaderente. Unite le rondelle di scalogno e lasciatele appassire dolcemente per un paio di minuti.
- Quindi aggiungete i bocconcini di pollo e fateli rosolare per un paio di minuti a fiamma vivace.
- Bagnate con il vino bianco secco, abbassate la fiamma e coprite il wok lasciando che il pollo si cucini per qualche minuto insieme al vino acquisendone appieno l'aroma.
- Nel frattempo mettete in una ciotola il latte e la panna. Unite la curcuma rimasta e condite con il sale rosa.
- Mescolate bene per ottenere una crema omogenea e poi versatela sopra il pollo.
- Fatela incorporare al pollo, coprite il wok e lasciate cuocere per 8 minuti a fiamma dolce mescolando ogni tanto oppure scuotendo la padella.
- A cottura ultimata, spegnete il fuoco e servite il pollo con curcuma ben caldo.