POLLO AL CURRY 4

Ingredienti per 4 persone:

- un pollo di circa 1 kg,
- 30 gr. di burro,
- una cipolla,
- due cucchiaiate rase di farina,
- due cuchiaini di curry,
- 1/4 di bicchiere di panna liquida,
- vino bianco secco,
- mezzo litro circa di brodo,
- sale.

Pulite il pollo, lavatelo, asciugatelo in un canovaccio e dividetelo in otto pezzi regolari: due cosce, due avancosce e quattro porzioni ricavate dal petto.
Tritate finissima la cipolla e mettetela ad appassire nel burro, unite al soffritto i pezzi di pollo e fateli rosolare, a fuoco dolce, rigirandoli di tanto in tanto.
Salate e spruzzate il pollo con un bicchiere di vino bianco, alzate quindi la fiamma e fatelo evaporare.
Quindi aggiungetevi il curry, la farina, stemperata a parte in un po' di brodo caldo e il rimanente brodo bollente.
Proseguite la cottura del pollo nella salsa per una ventina di minuti circa.
A cottura ultimata, sollevate i pezzi di pollo dalla salsa appoggiandoli su un piatto e passate quest'ultima al setaccio.
Rimettetela al fuoco, aggiungetevi la panna liquida, rimescolate e fate scaldare bene la salsa, mescolando continuamente.
Disponete su un piatto il pollo, copritelo con la salsa e servitelo subito in tavola, accompagnandolo con un riso bollito.