Pollo al curry con ananas e riso al limone

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

600 g di sovraccosce di pollo

sale

pepe

½ ananas

1 scalogno

1 spicchio d'aglio

1 peperoncino, rosso

2 CT di curry in polvere, delicato

olio di cocco, per rosolare

Condire il pollo con sale e pepe e mescolare.

Sbucciare l'ananas e tagliarlo a spicchi. Sbucciare lo scalogno e l'aglio e tritarli finemente. Tagliare finemente il peperoncino.

Scaldare l'olio di cocco in una padella. Versare lo scalogno, l'aglio e il peperoncino e rosolare. Aggiungere gli spicchi di ananas e il curry in polvere e rosolare il tutto. Aggiungere il pollo.

350 g di latte di cocco

1 CM di amido

50 g di noci di acagiù

Mescolare il latte di cocco con l'amido e versarli nella padella. Portare tutto a ebollizione e versare in uno stampo in porcellana.

Tostare le noci di acagiù, tritarle grossolanamente e distribuirle sul pollo al curry.

250 g di riso

1 limone

250 ml di brodo di pollo

Grattugiare la scorza del limone. Versare il riso, la scorza grattugiata di limone e il brodo di pollo in uno stampo in porcellana.

Appoggiare i due stampi in porcellana l'uno accanto all'altro sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere.

Cottura a vapore 100 °C per 30 Min.

sale

pepe

Terminata la cottura condire il pollo al curry con sale e pepe e lasciar riposare per 5 minuti.

Accessori

2 stampi in porcellana ⅓ GN, altezza 65 mm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019