

Pollo thai al curry rosso

- 1 petto di pollo
- 400 ml di latte di cocco
- 2 cucchiaini di pasta di curry rosso
- 2 cucchiai di salsa di soja
- mezza cipolla
- 2 peperoni
- 2 patate

Tagliate il pollo a cubetti o a striscioline, come preferite e mettetelo a marinare in una terrina con metà del latte di cocco. Pulite la verdura, tagliate i peperoni a striscioline e le patate a tocchetti piccoli. In una wok fate soffriggere la cipolla tritata fine con un cucchiaio di olio extra vergine di oliva. Sciogliete nel soffritto due cucchiaini di pasta di curry rosso, aggiungendo se necessario un paio di cucchiai d'acqua. Una volta sciolto il curry, aggiungete le verdure e saltatele per qualche minuto. Aggiungete nel wok il latte di cocco (la metà non usata per la carne) e lasciate cuocere a fuoco dolce per circa venti minuti. A questo punto aggiungete il pollo e il latte di cocco in cui era ammollato, mescolate bene e portate avanti la cottura per dieci minuti/ un quarto d'ora (finché la carne sarà ben cotta e le patate morbide ma ancora sode). Unite due cucchiai di salsa di soja per salare il tutto.

Servite il pollo accompagnato da riso basmati bollito, che non avrà bisogno di condimento, se non del favoloso sughino del vostro pollo.