

Scaloppine di pollo al curry e zafferano con insalata di radicchio e noci

Ingredienti per il pollo per 4 persone

- .4 fette di petto di pollo
- .1 spicchio di aglio
- .200 ml di panna
- .2 mestoli di brodo vegetale
- .1 bustina di zafferano
- .2 cucchiaini di curry in polvere
- .pepe
- .sale
- .prezzemolo
- .olio e.v.o.

Procedimento

- .Infarinate la bistecche di pollo e insaporitele con sale e pepe.
- .Intanto preparate il brodo vegetale.
- .Poi in una padella rosolate lo spicchio di aglio nell' olio.
- .Sciogliete una bustina di zafferano in 2 mestoli di brodo caldo e versate il tutto nella padella.
- .Unite la panna e il curry.
- .Cuocete in modo che la salsa si rapprendi.
- .Una volta leggermente addensata, disponetevi le scaloppine.
- .Insaporite con pepe e prezzemolo.
- .Portatele a cottura girandole su ogni lato.
- .Terminate con una spolverate di prezzemolo fresco.

Preparate la vostra insalata di radicchio e noci

- .Lavate e asciugate per bene il radicchio, togliendo le foglie più esterne.
- .Tagliate il radicchio a rondelle e disponetelo in una ciotola.
- .Sbucciate le noci, tritatele grossolanamente e unitele al radicchio.
- .Condite con un emulsione di olio, aceto, sale e pepe.

Ingredienti per il radicchio

- .1 cespo di radicchio
(io ho usato sia quello trevisano che quello veronese)
- .1 decina di noci
- .olio
- .aceto di mele
- .sale
- .pepe

