

Coscia di pollo al curry

Categoria: Carne
Data: 14.11.2012

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

2.5 kg	Coscia di pollo
20 g	Sale aromatizzato per volatili
30 g	Farina bianca
1 dl	Olio d'arachidi
200 g	Mele
315 g	Cipolle
50 g	Curry Madras
1 l	Fondo di volatili
1 pc	Foglia d'alloro
50 g	Fiocchi di noce di cocco
1 dl	Latte
2.5 dl	Panna 25%
1 x	Condire (sale, pepe)
0.5 pc	Limone

Mise en place

- Pelare le mele e le cipolle e sminuzzarle finemente
- Temperare i fiocchi di noce di cocco nel latte bollente

Preparazione

- Condire e infarinare le cosce di pollo
- Scaldare l'olio in una rosticceria e dorare leggermente le cosce di pollo in forno fino a 3/4 di cottura
- Togliere le cosce di pollo dalla rosticceria e mantenerle al caldo
- Togliere il grasso dalla rosticceria
- Far stufare le cipolle e le mele
- Cospargere di curry e bagnare con il fondo di volatili
- Aggiungere la foglia di alloro e i fiocchi di cocco
- Portare ad ebollizione
- Mixare la salsa e passarla al colino
- Riportare ad ebollizione, aggiungere la panna, aggiustare di gusto e di consistenza
- Mettere le cosce di pollo nella salsa e lasciar tirare senza bollire per terminare la cottura (controllare la temperatura della carne a cuore con il termometro)
- Aggiustare di gusto e finire con qualche goccia di succo di limone

Osservazioni

- La quantità di curry può variare secondo la qualità e il gusto