

## Fusi di pollo al curry

Ricetta della scuola di cucina Rapanello Viola - Seregno (MB)

### Ingredienti per 4 persone:

4 cosce di pollo  
100 gr di cipolla  
1 mela verde  
Curry QB  
40 gr di burro  
Latte di cocco QB  
50 gr di vino bianco  
400 gr di brodo vegetale  
sale  
Olio EVO



### Preparazione

Tritate la cipolla. Pulite e tagliate la mela a pezzetti.

Sezionare le cosce di pollo, separando il fusello dal sopracoscia. Salate e rosolate le cosce di pollo con poco olio e conservatele. Eliminate il grasso di cottura, unite poco burro e fate appassire la cipolla tritata; aggiungete i piccoli dadi di mela e lasciate insaporire. Unite il curry e fatelo tostare leggermente, unite il pollo e bagnate con il vino bianco. Lasciatelo evaporare, aggiungete il brodo, salate e cuocete per circa 30 minuti con coperchio. A cottura ultimata frullate la salsa con frullatore Hurom. Aggiungete il latte di cocco e riducete alla giusta consistenza. Unite le cosce di pollo e la salsa ben calda.