

## ***POLLO ALLA CREOLA - Piatto unico***

*Tagliare a pezzetti una carota, un gambo di sedano, qualche cipollina verde, una manciata di funghi coltivati; mettere il tutto in una casseruola con un mazzetto di maggiorana timo e prezzemolo che poi toglierete, un pezzetto di burro e iniziare la cottura.*

*Dopo qualche minuto, unire due cucchiaini di curry e un po' di brodo vegetale e poco sale. Terminare la cottura lasciando la verdura piuttosto soda.*

*In una casseruola a parte, rosolate in un po' di burro i pezzi di pollo (va molto bene anche il petto a pezzi) aggiungere qualche pezzetto di funghi secchi ammollati,*

*il riso e due cucchiaini abbondanti di curry . Lasciare insaporire indi coprirlo con brodo vegetale e portarlo a cottura al dente e piuttosto asciutto. Preparare una "veloutè" con burro farina e brodo, e quando tutto è a cottura, unire le verdure al riso e condire con la veloutè.*

*(Se non si hanno maggiorana, timo, e prezzemolo a mazzetti, sostituire con prodotti secchi)*

