

POLLO AL CURRY

Rosolare in un po' di burro una cipolla tritata e una mela renetta tagliata a dadini. Aggiungere il pollo a pezzetti leggermente infarinato e due chiodi di garofano (per un Kg. di pollo) rosolare e abbassare la fiamma. Diluire in un po' d'acqua 2/3 cucchiaini di farina e un cucchiaio di curry (s.q.) e aggiungere alla carne. Portare a cottura con un po' di brodo se necessario, verso la fine aggiungere il succo di un limone