

Curry Massaman con pollo, patate e arachidi

Tempo totale **30 Min** 10 Min Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.615 kJ / 629 kcal

Grassi: **41,9 g** Proteine: **37 g**
Carboidrati: **23,6 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

400 g di petto di pollo a filetti
400 g di patate
1 cipolla
1 pezzo di zenzero di 2 cm
1 spicchio d'aglio
2 cucchiari Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
100 g di arachidi
1 cucchiaio di pasta di curry (Massaman)
400 ml di latte di cocco
2 cucchiari di pasta di arachidi (o burro di arachidi)
2 cucchiaini di zucchero di canna o miele (o Condimento Dolce in Stile Mirin Kikkoman)
4 cucchiari Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
3 cucchiari Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
0,5 mazzetto di coriandolo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

400 g di petto di pollo a filetti - **400 g** di patate - **1** cipolla - **1 pezzo** di zenzero, 2 cm - **1** spicchio d'aglio
Asciugare il petto di pollo tamponandolo e tagliarlo a pezzi di circa 2 cm. Pelare, lavare e tagliare grossolanamente a dadini le patate. Tagliare la cipolla ad anelli sottili. Tritare finemente lo zenzero e l'aglio.

Passaggio 2

2 cucchiari Olio di Sesamo Tostato Kikkoman **70 g** di arachidi - **1 cucchiaio** di pasta di curry (Massaman) - **400 ml** di latte di cocco - **2 cucchiari** di pasta di arachidi (o burro di arachidi) - **2 cucchiaini** di zucchero di canna o miele (o Condimento Dolce in Stile Mirin Kikkoman) - **4 cucchiari** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman **3 cucchiari** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
Rosolare il petto di pollo a pezzetti nell'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman riscaldato. Aggiungere la cipolla, lo zenzero e l'aglio e far soffriggere brevemente. Aggiungere le patate, le arachidi e la pasta di curry, mescolare brevemente e sfumare con il latte di cocco. Aggiungere la pasta o il burro di arachidi, lo zucchero, la Salsa Ponzu al Limone Kikkoman e la Salsa di Soia Kikkoman e far sobbollire per circa 20 minuti. Se la salsa si addensa troppo, aggiungere un po' d'acqua.

Passaggio 3

0,5 mazzetto di coriandolo - **30 g** di arachidi
Tritare grossolanamente il coriandolo e le arachidi. Tostare le arachidi in una piccola padella fino a

doratura. Guarnire il piatto con il coriandolo e le arachidi tritate e servire.