KIKKOMAN

# Pollo al curry verde saltato in stile thai

Tempo totale **60 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **30 Min** Tempo di marinatura **15 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
**2.093 kJ / 500 kcal**

Grassi: **26 g** Proteine: **44 g**
Carboidrati: **22 g**

## INGREDIENTI

**2 Porzioni**

**Pollo marinato:**

| | |
|---|---|
| **300 g** | di petto di pollo |
| **50 ml** | Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman |
| **1 cucchiaino** | pasta verde al curry |
| | Succo e scorza di 1 lime |
| **0,5 cucchiaino** | di zucchero di canna |

**Per le verdure:**

| | |
|---|---|
| **1** | cipolla |
| **150 g** | di melanzana |
| **200 g** | di zucchine |
| **100 g** | di funghi |
| **75 ml** | Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman |
| **2** | foglie di kaffir lime fresche o congelate (facoltative) |
| **1 cucchiaio** | di citronella tritata o in polvere |
| **0,5 mazzetto** | di coriandolo fresco |
| **0,5 mazzetto** | di basilico tailandese |
| **100 ml** | di latte di cocco |

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Taglia il pollo a cubetti. In una ciotola, mescola la Salsa di Soia Kikkoman, di pasta verde al curry, il succo e la scorza di lime e lo zucchero di canna. Ricopri bene il pollo con la marinata. Metti da parte per almeno 30 minuti.

### Passaggio 2

Taglia la cipolla a strisce sottili. Taglia la melanzana e la zucchina a dadini e i funghi in quarti. Trita le erbe aromatiche.

### Passaggio 3

Scalda un po' d'olio da cucina nella padella. Aggiungi la cipolla e falla rosolare per 1 minuto. Aggiungi poi il pollo, fallo dorare e toglilo dalla padella.

### Passaggio 4

Nella stessa padella, aggiungi i funghi e falli rosolare fino a doratura. Aggiungi la zucchina e la melanzana e fai rosolare per circa 2 minuti. Aggiungi il pollo, il basilico thai, le foglie di kaffir lime e la citronella e fai rosolare per 1-2 minuti. Infine, aggiungi la Salsa di Soia Kikkoman e il latte di cocco e fai saltare fino a quando il liquido non sarà leggermente evaporato.

### Passaggio 5

Servi con il coriandolo tritato.