

# POLLO ALLA MELAGRANA

## INGREDIENTI

300 g petto di pollo

300 g di zucca

2 melagrane

4 cucchiaini di panna da montare

sale

1 cucchiaino di curry in polvere

2 noci di burro

1 macinata di pepe

olio extravergine di oliva q.b.

1 cucchiaino di succo di limone

2 noci di burro

qualche foglia di alloro

1 mazzo di prezzemolo

la scorza di un limone non trattato

## PREPARAZIONE

- Pelate la zucca e tagliatela a pezzetti di media dimensione.
- Scaldate due cucchiaini di olio in una padella antiaderente e soffriggete la zucca sino a quando non è tenera.
- Togliete dal fuoco e aggiungete il curry.
- Sciogliete il burro in padella e dopo aver tagliato il pollo a tocchetti stufatelo sino a quando non è cotto.
- Aggiungete l'alloro.
- Lavate sotto acqua corrente il limone e con un coltello affilato ricavatene delle strisce sottili.
- Rosolatele alcuni minuti in padella con un cucchiaino di olio.
- Ora aggiungete il pollo, la zucca, il succo di limone e mantecate con la panna.
- Dividete a metà la melograna e aiutandovi con un cucchiaino prelevate i semi.
- Eliminate tutte le parti bianche.
- Regolate di sale e pepe e decorate con il prezzemolo lavato, triturato ed infine i semi della melograna.

**NOTE:** ho utilizzato panna da montare invece che panna da cucina perchè mi piace di più come gusto. Ovviamente non la montate.