

# **POLLO FREDDO AL LIME E CURRY CON PESCHE**

**PORZIONI 3 PERSONE**

**TEMPO PREPARAZIONE 10 MINUTI**

**TEMPO COTTURA 8 MINUTI CIRCA**

## **INGREDIENTI**

500 g Petto di Pollo

1 mazzetto di Prezzemolo

il succo di 1 arancia e di un lime

2 Pesche

2 cucchiaini di curry in polvere

1 cucchiaino di Sale Fino

1 Cipolla rossa

2 cucchiaini di Olio Extravergine d'Oliva

## **PREPARAZIONE**

1. Tagliate il petto di pollo a fettine.
2. Adagiatele in un piatto.
3. Spremete l'arancia e il lime e versate il succo sopra al pollo.
4. Salate e insaporite con il curry facendo attenzione ad intridere bene tutta la carne.
5. Lasciate riposare circa 15 minuti in frigo.
6. Intanto affettate la cipolla e fatela stufare con un cucchiaino di olio a fuoco basso sino a quando non diventa morbida.
7. Cuocete le fettine di pollo insieme al succo al succo degli agrumi in una padella antiaderente con un cucchiaino di olio a fuoco moderato.
8. Tagliate la pesca in spicchi.
9. Tritate il prezzemolo e spolverizzate la carne.
10. Servite le fettine di pollo con le pesche e gli anelli di cipolla.
11. Se necessario salate.

NOTE: Decorate con fettine di arancia e lime per presentare al meglio il piatto. Per avere un sapore ancora più intenso versate sulla carne, al momento di servire, qualche cucchiaino di succo di lime ed arancia.

Ricetta parzialmente adattata da "Cucinare bene" Giugno 2014

[www.ricettefuorifuoco.it](http://www.ricettefuorifuoco.it)