

## ROLL DI POLLO AL CURRY CON PRUGNE DELLA CALIFORNIA

*Il pollo al curry è ormai un piatto diffuso e molto amato. Scoprilo in questa versione innovativa con Prugne della California*

**Tempo di preparazione:** 10 minuti

**Tempo di cottura:** 10 minuti

**Porzioni:** 4

**Ingredienti:** 200 gr di petto di pollo  
50 gr di Prugne della California  
1 porro  
20 gr di pinoli  
100 ml di latte di cocco  
4 gr di curry  
50 gr di spinaci novelli  
Dragoncello a piacere  
Aceto balsamico a piacere



### Procedimento:

1. Tagliate il porro a julienne e fatelo soffriggere velocemente con un filo d'olio extravergine. Nel frattempo battete le fette di petto di pollo molto sottili.
2. Stendete un velo di pellicola adatta alla cottura su un piano, adagiate sopra le fette di petto di pollo, disponete sopra in modo uniforme i porri e aggiungete le Prugne della California, qualche pinolo tostato, il sale e spolverate con il curry.
3. Aiutandovi con la pellicola arrotolate il pollo su sé stesso e chiudete le estremità creando una specie di salamino.
4. Nel frattempo fate bollire un pentolino con dell'acqua, aggiungete il pollo e fate cuocere per 10/12 min.
5. Nella padella in cui avete cotto i porri versate un po' di latte di cocco e un cucchiaino di curry.
6. Condite gli spinaci con olio extravergine e aceto balsamico.
7. Una volta cotto il salamino di pollo fatelo raffreddare e tagliatelo.



**Suggerimenti per servire:**

Servite con lo spinaci conditi e la riduzione di latte di cocco e curry.

**Link al sito:**

<https://www.californiaprunes.net/it/recipes/roll-di-pollo-al-curry-con-prugne-della-california>