

PETTO DI POLLO AL CURRY E RISO NERO



CODICE	96158
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	260 g circa

Teneri bocconcini di pollo con una salsa al curry, piacevolmente speziata

DESCRIZIONE	Bocconcini di petto di pollo con salsa al curry, accompagnati da una porzione di riso nero integrale
ASPETTO	La salsa al curry presenta un colore ocra brillante, i bocconcini di pollo e il riso sono confezionati in buste separate, per facilitare un impiattamento gourmet
SAPORE	Di consistenza tenerissima, il petto di pollo è piacevolmente speziato da questo mix di spezie indiane
PRODUTTORE	Eat Like a Star - Maser (TV)
SELEZIONATO PERCHÈ	Una linea di piatti gastronomici pronti e di qualità realizzata da Eat Like a Star, azienda del trevigiano con una lunga esperienza nel settore ristorativo. Una selezione interessante di ricette pronte all'uso dedicate alla nuova ristorazione, che non ha cucine attrezzate, e al dettaglio tradizionale, sempre alla ricerca di ampliare la propria offerta di piatti pronti
CURIOSITÀ	Il curry non ha una ricetta fissa, ma cambia di zona in zona, di persona in persona. In India, patria di questo mix di spezie, si usano curry diversi a seconda del piatto che si prepara
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Le due preparazioni vanno servite in abbinamento, con il riso come contorno, in perfetto stile orientale; per la rigenerazione forare la busta e riscaldare a microonde a 750W per 1,5 minuti