

Tacchino all'indiana con spinaci e patate novelle



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
35 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

450g di petto di tacchino
450g di patate novelle dimezzate
2 cucchiaini di olio vegetale
1 cipolla sminuzzata fine
2 spicchi d'aglio, schiacciati
60-75ml/4-5 cucchiaini di pasta di
curry madras
400g di pomodori in scatola a pezzetti
300ml di brodo di pollo
Confezione da 150g di foglioline di spinaci

Istruzioni per la preparazione

1. Tritare la carne usando il tritatutto con il disco grosso. Bollire le patate fino a quando sono tenere. Scolare le patate.
2. Scaldare l'olio vegetale in una grossa pentola e cuocere le cipolle per 5-6 minuti. Aggiungere l'aglio e il trito di tacchino,



continuando a cuocere per altri 4-5 minuti.

3. Ora incorporare la pasta al curry e cuocere per 1 minuto. Versare nella pentola i pomodori a pezzetti e il brodo, mettere il coperchio e continuare la cottura per 20 minuti. Infine, aggiungere patate e spinaci e scaldarli per 3-4 minuti.