

## MY CURRY CHICKEN



Categoria: Piatti di pesce e carne

Creato il 2024-09-08  
 Qualificata da Supercook SG  
 Suggesto da CerCad  
 Tempo di preparazione:  
 24:30 Minuti

Adatto per macchina:  
 - Supercook SC350  
 - Supercook SC400

### ELENCO INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

|                                   |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|
| <b>3 pezzi</b>                    | Whole Chicken Legs      |
| <b>20 grammi</b>                  | curry in polvere        |
| <b>1.5 cucchiaino/ cucchiaini</b> | sale                    |
| <b>15-20 pezzi</b>                | Dried Chillies          |
| <b>3 spicchio</b>                 | aglio                   |
| <b>10 pezzi</b>                   | shallots                |
| <b>5 pezzi</b>                    | Candlenuts (Buah Keras) |
| <b>150 grammi</b>                 | fresh turmeric          |
| <b>10 grammi</b>                  | Galangal (kengkuas)     |
| <b>60 grammi</b>                  | olio vegetale           |
| <b>20 grammi</b>                  | acqua                   |
| <b>1 ramoscello</b>               | Curry Leaf              |
| <b>2 pezzi</b>                    | citronella              |
| <b>100 grammi</b>                 | acqua                   |
| <b>200-240 grammi</b>             | latte di cocco          |
| <b>1 cucchiaino/ cucchiaini</b>   | zucchero                |
| <b>2-3 pezzi</b>                  | patate                  |

## PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).