Pollo al curry e pesca

Ingredienti
(per 1 porzione)

120 g di bocconcini di petto di pollo Passo dopo Passo Despar
1 pesca
un cucchiaio di curry in polvere Despar
4 gherigli di noci sgusciate Bio,Logico Despar
olio extra vergine di oliva 100% Italiano Despar Premium
semi di papavero Despar Vital
aceto di mele
sale
pepe

Procedimento
1. Divido la pesca a metà, tolgo il nocciolo e la taglio a fettine, aggiungo l'olio, qualche goccia di aceto, un pizzico di sale, pepe, i semi di papavero e mescolo.
2. Taglio il pollo a pezzettini e lo faccio cuocere in padella con un filo d'olio e un cucchiaino di curry.
3. Impiatto il pollo con la pesca, aggiungo le noci tritate grossolanamente e lucidate con un filo d'olio.