

PRIMI PIATTI

Biriani con artocarpipi

LUOGO: *Asia / Bangladesh*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



2 ½ cucchiaini di pasta d'aglio
burro liquefatto ottenuto da latte di
bufala/burro a piacere
2 ½ cucchiaini di pasta di zenzero
¼ tazza di yogurt
2/3 tazza di brodo vegetale
2 cucchiaini di crema
½ cucchiaino di polvere di peperoncino
rosso
1 cucchiaino di succo di limone
¾ tazza di polvere di cardamomo
sale a piacere

PREPARAZIONE

1 Prendere, pulire e lavare il riso e immergerlo per 45 minuti. Schiacciare le stringhe di zafferano con un pestello o con il dorso di un cucchiaio, immergere in latte tiepido e creare una pasta.

Sbucciare, lavare e tagliare lo zenzero alla julienne.

Lavare, snocciolare e tritare finemente i peperoni verdi, e allo stesso modo, pulire, lavare e tritare la menta e il coriandolo.

Sbucciare e tagliare gli artocarpici in quarti, quindi togliere il nocciolo e tagliare in pezzetti da 4 cm.

Scaldare l'olio in una korai (casseruola profonda per frittura), aggiungere il kathal e friggere a lungo a fuoco medio fino a cottura ultimata. Rimuovere l'olio eccessivo disponendo su di un foglio di carta assorbente e sbattere lo yogurt in una ciotola.

Scaldare il burro liquefatto ottenuto da latte di bufala/burro in una pentola, aggiungere il cardamomo verde, i chiodi di garofano, la cannella e le foglie d'alloro, mescolare su fuoco medio finché il cardamomo incominci a cambiare colore, e aggiungere la pasta di zenzero e d'aglio.

Saltare finché il liquido sia evaporato, quindi rimuovere la casseruola dal fuoco, mescolare con lo yogurt, rimettere la casseruola sul fuoco e cuocere ancora fino a che il liquido sia evaporato. Quindi, aggiungere il brodo, i peperoncini rossi ed il sale, portare a bollitura. Abbassare il fuoco e far sobbollire per 4/5 minuti.

Rimuovere dal fuoco e filtrare con un canovaccio di mussola, far colare il liquido in un'altra pentola.

Ora aggiungere il kathal, sobbollire per 2/3 minuti, aggiungere il succo di limone, la crema, il cardamomo, mescolare e aggiustare il sapore.

Pre-riscaldare il forno a 200°C, far bollire 6 ½ tazze in una casseruola, aggiungere il cardamomo, i chiodi di garofano, il sale ed il riso e portare a bollitura.

Aggiungere l'acqua di rose ed il succo di limone, continuare a far bollire, mescolando di tanto in tanto, finché il riso sia a ¾ della cottura. Scolare e far riposare. Rimuovere metà del kathal e metterlo da parte, rimettere la casseruola su fuoco medio. Spruzzare su metà del preparato lo zenzero alla julienne, i peperoncini verdi, la menta ed il coriandolo e versare metà del riso parzialmente cotto sopra.

Disporre il kathal rimanente sul riso, spargere lo zenzero rimanente, i peperoncini verdi, la menta ed il coriandolo e versare metà del brodo messo da parte sopra. Distribuire 2/3 del riso rimanente, e irrorare con il brodo rimanente e lo zafferano.

Distribuire il riso rimanente, e disporci sopra le cipolle fritte, coprire con un coperchio e sigillare con pasta di atta (frumento).

Cuocere finché il vapore inizi ad uscire fuori dalla pasta, quindi rimuovere e far riposare.

Mettere la pentola sigillata nel forno pre-riscaldato per 8/10 minuti, quindi rompere il sigillo e servire il biriani direttamente dalla pentola stessa.