

1kg di carne (cosce di montone
un taglio magro di manzo
capra o pollo)
1kg di riso
1kg di cipolle
1kg di patate
1 paw paw di dimensioni medie
300ml di latte fermentato o yogurt
2 lime
1 piccolo bulbo d'aglio
piccoli pezzi di zenzero verde fresco
4 baccelli di cardamomo
4 chiodi di garofano
2 barrette piccole di cannella
1 cucchiaio di semi di cumino
coriandolo e grani di pepe nero
olio per frittura
1 scatola
la più piccola esistente di pasta di
pomodoro.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare il paw paw, rimuovere i semi e grattugiarlo grossolanamente. Schiacciare l'aglio e lo zenzero a formare una pasta. Aggiungere il latte fermentato o lo yogurt ed il succo dei due lime. Mettere a fuoco basso e mescolare ad intervalli. Mentre questo cuoce, macinare tutte le spezie insieme e mettere da parte. Affettare le cipolle e friggere in olio fino a doratura, finché diventino croccanti. Rimuovere dal grasso. Sbucciare e affettare le patate e friggere nello stesso olio fino a doratura. Rimuoverle e metterle da parte, in un

contenitore diverso da quello delle cipolle. Controllare la polpa per vedere se è quasi pronta, quindi aggiungere la scatola di pasta di pomodori. Continuare a cucinare a fuoco basso fino a che la carne sia veramente tenera e che la salsa sia densa e cremosa. E' certo che dovrete aggiungere un po' d'acqua calda prima che la carne sia cotta. Cuocere per altri 15/20 minuti per assicurarsi che le spezie siano miscelate bene insieme.

Preparare e cuocere il riso. Mettere uno strato spesso di riso in fondo al piatto a prova di fuoco o alla pentola. Metterci sopra il preparato di carne e coprire completamente con un altro strato di riso. Ora incorporare le cipolle fritte, tenendone qualcuna per le decorazioni e coprire con il resto delle cipolle. Bollire l'olio rimanente e versarcelo sopra. Prendere le patate affettate e disporle sul bordo del piatto e schiacciarle nel riso.

Cospargere con le cipolle tenute da parte. Il biriani può essere servito direttamente nella casseruola, qualora questa sia da portata o, altrimenti, dovrete rimuovere la polpa e la verdura mantenendo gli strati come sono stati cotti e servire su di un grosso piatto.

Un altro piatto che ha origine dalla costa keniana. **NOTE**