

SECONDI PIATTI

Curry di pollo del Vietnam

LUOGO: *Asia / Vietnam*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *55 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

- POLLO (cosce e ali) - 1,5 kg
- ZENZERO fresco e tritato fine - 5 cm
- LEMONGRASS steli di sola parte bianca e tritati fini - 2
- CURRY (in polvere) - 2 cucchiari da tavola
- LATTE DI COCCO 375 ml
- PEPERONCINO ROSSO PICCANTE frantumato - 2 cucchiari da tè
- SPICCHIO DI AGLIO tritati finemente - 4
- CIPOLLE dorate, medie e tritate - 2
- OLIO DI ARACHIDI o di girasole - 2 cucchiari da tavola
- ZUCCHERO 2 cucchiari da tè
- SALE 1 cucchiaino da tè
- ACQUA 125 ml

PREPARAZIONE

- 1 Con un coltello grosso e piatto, o una mannaia, dimezzate i pezzi di pollo tagliando l'osso. Lavate il pollo e asciugatelo tamponandolo con carta da cucina.

Scaldare l'olio in una casseruola; fate soffriggere l'aglio, lo zenzero, il lemon grass, il peperoncino e il curry per 3 minuti a fiamma media, mescolando spesso.



- 2 Unite il pollo, la cipolla, lo zucchero e il sale.





- 3 Mescolate, coprite la casseruola e fate cuocere per 8 minuti. Rigirate bene il pollo nella salsa.



4 Rimettete il coperchio, abbassate al minimo la fiamma e fate cuocere il pollo per 15 minuti: la cottura lenta gli farà rilasciare i succhi.

Irrorate con il latte di cocco e l'acqua e portate a ebollizione, mescolando di tanto in tanto.





5 Abbassate il fuoco e fate sobbollire il pollo per 30 minuti. Servitelo guarnito con l'erba cipollina, il coriandolo e le arachidi.