

5 grani di pepe nero
¼ cucchiaino di semi d'anice
un pizzico di zafferano
un piccolo pezzo di noce moscata
1 cucchiaino di semi di papavero.

PER IL RISO

3 tazze di riso basmati
2 cucchiaini d'olio
sale a piacere
1 bastoncino di cannella
2 cardamomi
1 ½ tazza di latte di cocco
3 ½ tazze d'acqua
10 anacardi
2 foglie di alloro
½ tazza di cipolle tritate finemente
1 cucchiaio di peperoncini verdi tritati.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola miscelare tutti gli ingredienti per la marinatura e mettere da parte per 1 ora. Quindi mettere un po' di burro in una padella e aggiungere il pollo marinato con il suo liquido e le spezie e cuocerlo.

Cuocere fino a che tutto il liquido sia evaporato. Rimuovere dal fuoco e mettere da parte una volta cotto. Lavare il riso e scolare ogni eccesso d'acqua e metterlo da parte.

In una padella scaldare l'olio, aggiungere gli anacardi, le foglie d'alloro, la cannella e i cardamomi.

Quando gli anacardi diventano dorati aggiungere le cipolle tritate e i peperoncini verdi e cuocere fino a che la cipolla non s'indori.

Ora aggiungere il riso e cuocere per altri 5 minuti a fuoco medio.

Quindi aggiungere le spezie in polvere e il pollo e cuocere ancora per un minuto, quindi aggiungere il latte di cocco e l'acqua.

Mescolare bene. Assaggiare il liquido del riso per aggiustare il sale e le altre spezie, se fosse necessario aumentarne la quantità, quindi coprire e cuocere a fuoco alto fino a che il riso inizi a bollire per la prima volta. Ridurre il fuoco e cuocere a fuoco medio fino a che il riso sia cotto.

Mescolare periodicamente e tenere coperto così che l'aroma non svanisca. Servire caldo.

Servire caldo con Raita

NOTE