

SECONDI PIATTI

Machhi pulao

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 30 g di burro
- 1 cucchiaio di curcuma in polvere
- 2 cucchiaini di garam-masala
- 1 ciuffetto di prezzemolo tritato
- ½ cucchiaino di chili in polvere
- 2 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di succo di limone
- ½ kg di filetti del pesce preferito
- 1 cipolla tritata
- 1 tazza di riso
- 3 tazze d'acqua calda.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pesce a piccoli pezzi. Scaldate metà del burro in una larga padella; unite erbe, spezie, 1 cucchiaino di sale e lasciate sfrigolare il burro per 3-4 minuti. Bagnate col sugo di limone, mescolate. Aumentate la fiamma, unite delicatamente i pezzi di pesce e decorateli

dalle due parti, versandovi sopra in continuazione cucchiariate del fondo di cottura e ponendo attenzione a non romperli. Dopo 5 minuti togliete il pesce dalla padella. In un'altra padella fate rinvenire la cipolla nel burro rimanente; quando è morbida e trasparente, ma non dorata, unite il sale che rimane e il riso e mescolando lasciate rosolare a calore dolce per altri 5 minuti. Versate sul riso il sugo rimasto nella padella dove avete dorato il pesce; mescolate bene, bagnate con l'acqua calda, portate a bollore; coprite e cuocete a fuoco dolce per 25 minuti, o finché il riso è quasi tenero. Mescolatelo, accomodatevi sopra i pezzetti di pesce e lasciate al fuoco, sempre su fiamma dolce e rimettendo il coperchio, finché si sono scaldati. Servite caldo.