

SECONDI PIATTI

Masalah di pollo

LUOGO: [Asia / Pakistan](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il **masalah di pollo** è una ricetta ricca di profumi esotici. La ricetta è pakistana ma si potrebbe tranquillamente confondere con molti piatti indiani. Servito con del riso bianco può essere un piatto unico, davvero delizioso. Provate questa ricetta dal sapore deciso e strepitoso, sarà di certo apprezzato durante una cena etnica ad esempio.

Se volete ampliare la scelta della vostra cena provate anche il cous cous con [verdure miste](#): favoloso!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO tagliato a cubetti di 1 cm
- 500 gr

GARAM MASALA 1 cucchiaio da tè

CIPOLLE piccola e tritata finemente - 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaio
da tè

ZENZERO IN POLVERE ½ cucchiaini da tè

POLPA DI POMODORO PRONTA
barattolo, tritati - ½

SALE 1 cucchiaio da tè

CURCUMA MACINATA ¼ cucchiaini da tè

CORIANDOLO IN POLVERE 1 cucchiaio
da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiaini da tavola

BURRO CHIARIFICATO o burro fuso -

CORIANDOLO fresco e tritato fine - 2
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare il **masalah di pollo** scaldate l'olio in una casseruola e soffriggetevi la cipolla tritata, abbrustolendola un pochino.

Aggiungetevi la polvere di peperoncino, quella di zenzero, il sale, la polvere di curcuma, quella di coriandolo e soffriggete queste spezie per un paio di minuti.



2 Ora aggiungete i pomodori tritati e continuate a mescolare per 10 minuti o fino a che il burro si separi dalle spezie.



3 Aggiungete, ora, i cubetti di pollo precedentemente passati nel garam masalah in modo

tale che ne siano completamente ricoperti.



4 Aggiungete $\frac{1}{2}$ tazza d'acqua e lasciate che il pollo cuocia a fuoco basso per 15 minuti.



- 5** Rimuovete il coperchio, mescolate il pollo e cuocete per altri 10 minuti. Quando il burro inizia a separarsi dagli ingredienti, aggiungete $\frac{1}{4}$ di tazza d'acqua, cospargete di garam masalah e di foglie di coriandolo tritate e ricoprite la casseruola per 5-6 minuti.





CONSIGLIO

Che cos'è il garam masala?

È un insieme di spezie molto saporito.

Si può fare in casa?

Si ecco la [ricetta](#)!