

ZUPPE E MINESTRE

Mulligatawni pakistano

LUOGO: Asia / Pakistan

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 80 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

POLLO tagliato a pezzi - 1 kg
CURRY di Madras in polvere - 2 cucchiari da tè
CURCUMA MACINATA 1 cucchiario da tè
ZENZERO MACINATO ½ cucchiari da tè
CHIODI DI GAROFANO 6
PEPE IN GRANI 12
PANNA 125 ml
BURRO 60 gr
MELE grossa, sbucciata e tritata - 1
BRODO DI POLLO 1,5 l
FARINA 2 cucchiari da tavola
SUCCO DI LIMONE 2 cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

1 Eliminate il grasso e i tendini del pollo.

Mescolate la farina, il curry, la curcuma e lo zenzero; cospargete il pollo con questa miscela.



2 Scaldate il burro in una casseruola; rosolatevi uniformemente il pollo a calore medio.



3 Avvolgete i chiodi di garofano e il pepe con una garza e metteteli nella casseruola insieme alla mela e al brodo.





4 Portate a bollire, coperto e abbassate la fiamma. Fate sobbollire per un'ora.

Togliete il pollo dalla casseruola e scartate la garza.



5 Disossate il pollo, togliete la pelle e tritate finemente la carne. Eliminate dal brodo il grasso superficiale.



6 Rimettete il pollo nella casseruola.



7 Unite il succo di limone e la panna e scaldateli a fuoco basso (non deve bollire perché la panna caglierebbe).



