

SECONDI PIATTI

Murgh masallam

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

- POLLO di 1,5 kg tagliato a pezzi - 1
- POMODORI grossi ,pelati e tagliati a pezzetti - 5
- CIPOLLE tritate - 2
- ZENZERO 1 pizzico
- PEPERONCINI PICCANTI tritati -
- CARDAMOMO interi - 2
- CURCUMA MACINATA 1 cucchiaio da tè
- SEMI DI CUMINO 1 cucchiaio da tè
- CHIODI DI GAROFANO 4
- CANNELLA ¼ stecche
- MELASSA 1 cucchiaio da tè
- AGLIO testa tritata - 1
- SALE
- BURRO

PREPARAZIONE

1 Frizionate i pezzi di pollo con il peperoncino tritato.



2 Riunite in una pesante casseruola il pollo, i pomodori, le cipolle, l'aglio, le spezie, la melassa ed il sale a piacere.





3 Bagnate il tutto con tanta acqua da coprire il pollo a filo.



4 Aggiungete una bella noce di burro.



5 Coprite la casseruola con un coperchio di buona tenuta e cuocete su una fiamma dolce finché il pollo è tenero. Togliete il coperchio, aumentate leggermente la fiamma e tenete qualche altro minuto per addensare il sugo. Servite caldo.