

PRIMI PIATTI

Pilaf nello stile delle Mauritius

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

- 300 g di manzo a cubetti
- 300 g di pezzi di pollo
- 2 cucchiaini di foglie di coriandolo tritate
- 2 cucchiaini di timo tritato
- 300 g di salsicce continentali
- 600 g di riso basmati
- 4 tazze (100ml) d'acqua
- 1 cipolla media tritata
- 1 cucchiaino di aglio schiacciato
- 1 cucchiaino di zenzero schiacciato
- 7 chiodi di garofano
- 4 cucchiaini d'olio vegetale
- 1 cucchiaino di pepe nero intero
- ¼ tazza di curcuma
- 4 foglie di curry (o lime kaffir)
- sale e pepe a piacere.

PREPARAZIONE

1 Tagliare il manzo e il pollo in piccole porzioni a piacere. Tenere in contenitori separati. Condire con sale e pepe a piacere e miscelare bene. Forare le salsicce con uno stuzzicadenti. Mettere in un contenitore per forno a microonde e cuocere al microonde a massima potenza per 8/10 minuti. Lasciare raffreddare e tagliare in piccole porzioni. Altrimenti è possibile far friggere le salsicce. Scaldare l'olio in una casseruola profonda fino a punto d'ebollizione. Friggere i pezzi di pollo fino a cottura e doratura completa. Rimuovere i pezzi di pollo fritti dalla casseruola. Lasciare scolare l'olio e metterlo in un contenitore. Friggere il manzo a cubetti fino a doratura nello stesso olio. Se necessario, aggiungere un altro po' d'olio al manzo fritto. Aggiungere le cipolle tritate, l'aglio schiacciato e lo zenzero. Friggere finché le cipolle diventano trasparenti. Aggiungere i pezzi di pollo, la curcuma, le foglie di curry, coriandolo tritato, il timo tritato, i chiodi di garofano e il pepe nero intero. Miscelare bene insieme e rimuovere la casseruola dal fuoco. Lavare il riso nell'acqua corrente più volte fino a che non ci sono più residui. Scolare e mettere nella pentola con 4 tazze d'acqua (100ml). Iniziare a cucinare il riso. Quando l'acqua inizia a bollire, scoprire la pentola specifica per la cottura del riso e metterci tutti gli ingredienti, inclusi i pezzi di salsiccia. Miscelare tutto accuratamente. Lasciare che il riso continui a cuocere fino a cottura ultimata. Subito dopo la cottura del riso, scoprire la pentola per la cottura del riso. Troverai che i pezzi di pollo, di manzo e di salsiccia saranno saliti in superficie. Molto accuratamente, miscelare tutti gli ingredienti in modo da ottenere un composto omogeneo. Coprire la pentola e lasciare riposare per qualche minuto. Quando è pronto, versare il pilau in un piatto da portata caldo e mangiarlo caldo. Servire con un buon chutney di pomodori (chatini pomme d'amour) con peperoncini. Gustate.

NOTE

Se non avete la pentola specifica per la cottura del riso usate una casseruola profonda coperta e lasciar cuocere il riso come solitamente fate. Può essere che dobbiate aggiustare la quantità dell'acqua per cuocere il riso come lo preferite voi. Usate il fuoco medio/alto così da non bruciare il riso.