

SECONDI PIATTI

Pollo al coriandolo

LUOGO: *Africa / Algeria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Se amate il pollo ma siete stanchi di mangiarlo alla solita maniera, vi consigliamo di realizzare la ricetta del **pollo al coriandolo**. Vi basterà seguire il passo passo riportato qui sotto per ottenere un secondo piatto speciale, dai toni speziati e molto profumato che andrà benissimo se servito ad esempio anche ad una cena etnica. Il coriandolo è oramai facilmente reperibile e vi permetterà di dare un tocco in più al vostro piatto, rendendolo saporito e gustoso nonché molto aromatico. Provate ad abbinarlo a del riso o a delle patate lesse semplici e otterrete un piatto unico speciale. Se poi amate questa speziata provate anche la ricetta del [salmone in crosta speziata](#): favoloso!

INGREDIENTI

POLLO piccolo tagliato a pezzi o 4-6 petti e/o cosce - 1

OLIVE NERE denocciolate - 100 gr

CURCUMA MACINATA o zafferano - 1 cucchiaino da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

BURRO 1 cucchiaino da tavola

SPICCHIO DI AGLIO grossi e schiacciati - 4

SALE

PEPE NERO

CORIANDOLO fresco o 2 cucchiaini in polvere - 1 rametto

LIMONE affettato - 1

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del pollo al coriandolo, fate scaldare l'olio ed il burro in una grande padella a fondo spesso e fatevi arrostire il pollo.



- 2 Quando il pollo sarà ben rosolato, aggiungete gli spicchi d'aglio, le spezie ed il coriandolo tritato finemente; regolate di sale e di pepe.



- 3 Continuate la cottura per circa 10 minuti, girando occasionalmente i pezzi di pollo.

Incorporate tanta acqua quanta ne serve per ricoprire il pollo (circa una tazza) e fate sobbollire a fuoco basso fino a cottura ultimata. Aggiungete altra acqua qualora fosse necessario.



- 4 Aggiungete, in fine, le olive ed il limone; continuate la cottura per altri 8-10 minuti a fuoco piuttosto basso o fino a che la salsa si sia ridotta.



- 5 Servite sul riso o sul couscous.

CONSIGLIO

Dove lo trovo il coriandolo?

Si trova facilmente nella grande distribuzione oppure nei negozi etnici.

Potrei utilizzare altra carne?

Certo, puoi fare dei bocconcini di manzo oppure anche il coniglio va benissimo!