

SECONDI PIATTI

Pollo alle spezie Colombo

LUOGO: *Centro America / Antille Olandesi*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



sale

pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire le cosce, eliminare la pelle e metterle a marinare con 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, timo essiccato, 1 foglia di alloro, 4 chiodi di garofano, succo di 1 limone, sale, pepe, mettere il contenitore in frigorifero e lasciare insaporire per 12 ore.





- 2 Passato il tempo, riprendere la carne e pulirla dalla marinatura, metterla in una pentola con un filo di olio e far rosolare.





3 Versare nella pentola le verdure pulite e tagliate a dadini e mescolare, a parte mettere le spezie in una tazza con un poco di acqua e mescolare bene, versare le spezie Colombo nella pentola, aggiungere l'acqua, coprire e cuocere per mezz'ora.





4 Passato il tempo cospargere con sale e pepe, abbassare il fuoco, unire il succo di mezzo lime e gli spicchi di aglio schiacciati, aggiungere il dado ed il peperoncino intero, mescolare e lasciare insaporire per una decina di minuti.
Servire con del [Riso Basmati delle Antille](#).

NOTE

Le spezie di Colombo sono un insieme di spezie coriandolo, peperoncino, zenzero, cumino, pepe nero, riso tostato, il tutto in polvere, in pratica è una spezia simile al curry indiano, tutte le ricette con questa spezia sono riconoscibili perchè nel titolo della ricetta c'è il nome Colombo.