

SECONDI PIATTI

Pollo alle spezie

LUOGO: *Asia / India*

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



1 cucchiaino di garam masala.

AROMI

2 pezzi di cardamomo

chiodi di garofano

cannella e foglie di alloro.

PREPARAZIONE

1 Tagliare il pollo a pezzi, bollire in due tazze d'acqua per 10-15 minuti. Rimuovere e mettere da parte il brodo. In un vassoio scaldare l'olio, friggere gli aromi aggiungere le cipolle e friggere fino a doratura.

Fare un misto di yogurt, peperoncino, colore di tandoor, sale, zenzero, aglio e haldi (curcuma in polvere). Aggiungere alle cipolle fritte e friggere fino a che l'olio si separi.

Aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere ulteriormente fino a che l'olio si separi.

Aggiungere la polvere di masala e methi (foglie di fieno greco). Cuocere per 3-4 minuti.

Aggiungere il pollo e 1- 1 ½ tazze di liquido conservato. Coprire e cuocere fino ad ottenere una salsa densa e ricca.