

SECONDI PIATTI

Pollo fritto condito con spezie

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 800gr di pezzi di pollo
- ¾ tazza di maida
- 2 cipolle affettate
- 2 pezzi di zenzero
- 1 ½ tazza di yogurt
- 1 ½ cucchiaino di garam masala
- 1 cucchiaio di polvere di peperoncino
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 ½ cucchiaino di pepe nero
- 4 cucchiaini di burro
- 4 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio di semi di cumino
- ½ tazza di panna
- 1 cucchiaio di foglie di coriandolo
- sale a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Spennellare il succo di limone sui pezzi di pollo e lasciar riposare per ½ ora. Asciugare i pezzi di pollo, in una busta di carta miscelare il maida (farina comune), sale e pepe. Ricoprire i pezzi di pollo con il preparato di maida mettendo il pollo in pezzi nella busta di carta e scuotendolo. Friggere questi pezzi nel burro fino a doratura. Rimuovere i pezzi di pollo e metterli su della carta assorbente. Nella stessa padella aggiungere i semi di cumino, lo zenzero, l'aglio schiacciato e un cucchiaino di sale, cuocere per 3 minuti. Aggiungere il yogurt e la panna, aggiungere i pezzi di pollo e cuocere a fuoco basso fino a che il pollo sia tenero. Cospargere di polvere di peperoncino e foglie di coriandolo.