

SECONDI PIATTI

Kai Lao Pollo al cocco laotiano

LUOGO: *Asia / Laos*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Kai Lao ovvero il pollo cotto con il latte di cocco servito con una salsa ricca. Una ricetta che si usa fare nel Laos.

INGREDIENTI

POLLO 1,5 kg
CARNE MACINATA DI MANZO 250 gr
RISO ½ tazze
LATTE DI COCCO (denso) - 1 tazza
LATTE DI COCCO (liquido) - 2 tazze
SALSA DI PESCE 2 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola
SALE 1,5 cucchiaini da tè
SPICCHIO DI AGLIO schiacciati - 2
CIPOLLE medie e tritate finemente - 2
CORIANDOLO IN POLVERE 1 cucchiaino
da tavola
PEPE NERO
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Lavate e pulite bene il pollo, tagliatelo a metà quindi frizionatelo dentro e fuori con sale e metà dell'aglio indicato.

Scaldate l'olio in una casseruola e soffriggetevi l'aglio rimasto e le cipolle con la carne macinata. Condite con sale, pepe e peperoncino.



- 2 Quando la carne è ben soffritta, aggiungetevi la polvere di coriandolo, il riso e una tazza di latte di cocco liquido.





3 Portate ad ebollizione, incoperchiate e portate a cottura.

Prendete il pollo e fatelo cuocere in casseruola con una tazza di latte di cocco denso, una di cocco liquido e l'aglio, lasciate cuocere per circa un'ora facendolo sobbollire a casseruola coperta.



4 Poco prima del termine della cottura aggiungete due cucchiaini di salsa di pesce.



5 Servite il pollo accompagnato dalla carne macinata e riso.