

SECONDI PIATTI

Pollo M'qalli con olive e limone

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *80 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Se avete fatto un viaggio in terra araba saprete sicuramente quanto siano profumati, colorati e buoni i suoi piatti. Il **pollo M'qalli** con olive e limone ne è un gustoso esempio. Se amate i secondi di carne, soprattutto quella bianca, di certo dovrete provare questa ricetta che viene da Marocco che grazie alla presenza del limone, la cui acidità va a contrastare la delicatezza del pollo risulta essere un piatto davvero molto buono. Provate questa ricetta dal successo incredibile e se volete fare un menù a tema, vi proponiamo anche un'altra idea gustosa: [tajine](#) di agnello con patate e olive.

INGREDIENTI

POLLO 2
CIPOLLE tagliate a fette - 3
SPICCHIO DI AGLIO schiacciati - 3
ZENZERO 1 cucchiaino da tè
ZAFFERANO 1 pizzico
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola
ACQUA 1 bicchiere
LIMONE tagliati a fette - 2
OLIVE VERDI 10
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e asciugate il pollo, salatelo, lasciatelo riposare per 2 ore, quindi pulitelo ed asciugatelo di nuovo.



- 2 Cuocere il pollo nel tajine insieme a cipolle, aglio, zafferano, zenzero, succo di limone, sale e acqua.







3 Mescolate e coprire il tajine con il suo coperchio.



4 Lasciate cuocere il tutto a fuoco medio fino a che il pollo sia pressoché cotto. Aggiungete, infine, le fette di limone e le olive e prostrarre la cottura per altri 5 minuti a fuoco basso.



5 Presentate il pollo annaffiato con la salsa e decorato con olive e fette di limone.