

SECONDI PIATTI

Pollo Mugolai

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

750gr di pezzi di pollo
4 cipolle tritate finemente
un pizzico di zafferano immerso in 1
cucchiaino di succo di limone
olio per la cottura
sale a piacere.

DA TRITARE

1 piccolo pezzo di zenzero
2 chiodi di garofano
1 bastoncino di cannella
5 peperoncini rossi interi
2 cardamomi
1 cucchiaino di semi di cumino.

PER LA GUARNIZIONE

un pugno di piselli teneri
1 tazza di patate fritte
1 uovo sodo affettato.

PREPARAZIONE

1 Tagliare i pezzi di pollo, lavarli e metterci sopra il sale e lasciar riposare. Scaldare l'olio in una padella e friggere l'olio, aggiungere, quindi, aggiungere il masala macinato e friggere a fuoco basso, scaldare fino a che l'olio si separi.

Quindi aggiungere i pezzi di pollo e friggere un po' fino a che il pollo sia ben amalgamato con il masala.

Aggiungere 5 tazze di acqua calda e lasciar sobbollire fino a che il pollo sia tenero, quindi aggiungere il preparato di zafferano e succo di limone.

Sobollire per qualche minuto e servire caldo guarnito con patate fritte, piselli verdi e uova sode.

Servire con Naan o Kulchas

NOTE