

SECONDI PIATTI

Pollo speziato con riso basmati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

400 g di petto di pollo
spezie miste per tortillas (oppure curry
paprika
curcuma
peperoncino in polvere
coriandolo in polvere)
salsa di soia
angostura
succo di mezzo limone
mezzo bicchiere di
vino bianco
olio di oliva
300 g di riso basmati profumato.

PREPARAZIONE

1 Tagliare il pollo a striscioline sottili.

Preparare una concia con angostura, succo di limone, salsa di soia, vino e olio (le dosi secondo il gusto, io uso poca soia e poca angostura), mettervi il pollo e lasciarlo a macerare per 20 minuti mescolando di tanto in tanto.

Lessare il riso e metterlo da parte.

Cuocere il pollo in una padella antiaderente e molto capiente (io uso il wok) con la sua concia e le altre spezie, per 10 minuti, aggiungere il riso con un bicchiere d'acqua caldo (se troppo asciutto aggiungerne di più) mescolare e servire con tortillas calde.