

SECONDI PIATTI

Pollo Tanziana

LUOGO: *Africa / Kenya*

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



INGREDIENTI

1 faraona in umido
30 gr di passata di pomodori
1 cipolla tritata
1 cucchiaio di curcuma
1 cucchiaio di aglio in polvere
½ cucchiaino di polvere di peperoncino
½ cucchiaino di curry in polvere
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la faraona e cuocere, senza disossarla. Miscelare insieme agli altri ingredienti. (Aggiustare le spezie a piacere). Versarli sulla faraona e sobbollire insieme. Si può anche aggiungere un po' di pomodori in pasto e zucchero. Far addensare un po'. Servire su di un letto di riso.