

SECONDI PIATTI

Tandoori murghi

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 3 polli di 500-700 g ciascuno
- 2 tazze di yogurt
- 2 cucchiaini di chili in polvere
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato
- ½ cucchiaino di peperoncino rosso in polvere
- 1 cucchiaio di papaya tritata
- 6 cucchiari di aceto
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- 2 cucchiaini di coriandolo in polvere
- 2 cucchiaini di cumino in polvere
- 2 cucchiaini di cardamomo in polvere
- 3 cucchiaini di sale
- 6 spicchi d'aglio
- succo di limone
- 100 g di burro fuso
- fette sottili di limone
- foglie di coriandolo o prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Con un coltello bene affilato praticare varie incisioni nel petto e nelle cosce dei polli, facendo attenzione a non tagliarne le giunture (se si preferisce, però, i polli si possono tagliare a metà o in quarti). In una grande terrina, mescolate gli altri ingredienti ad eccezione degli ultimi tre: unite i polli, girateli per bagnarli bene da ogni parte, lasciateli marinare 6-7 ore o tutta la notte. Scolateli, spennellateli con il burro fuso, arrostiteli su una griglia al di sopra d'un letto di braci, girandoli e spennellandoli di tanto in tanto con altro burro. Serviteli caldi, guarniti di fette di limone e foglie di coriandolo o prezzemolo.