

SECONDI PIATTI

Yakhmi pulao

LUOGO: [Asia / India](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se avete fatto un viaggio in India o semplicemente amate quel tipo di cultura gastronomica, dovete assolutamente rifare a casa vostra lo **Yakhmi pulao**, un tipico piatto a base di riso che prevede l'abbinamento di diversi ingredienti in base alla versione che si vuol fare. Qui abbiamo usato l'agnello, ma è possibile utilizzare anche il pollo se si vuole un risultato più delicato. Provate questa ricetta e se amate i sapori etnici e speziati, vi invitiamo a realizzare anche la [crema di zucchine al curry](#), davvero speciale!

INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg
SALE 1 cucchiaino da tè
ACQUA
CIPOLLE 1

PER IL RISO

BURRO 100 gr
CIPOLLE 1
SPEZIE MISTE 1 cucchiaino da tè
SALE
CURCUMA MACINATA ½ cucchiaini da tè
CHIODI DI GAROFANO 4
RISO 1 tazza

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del **Yakhmi pulao** riunite tutti gli ingredienti in una pentola e portate a bollore.



- 2 Una volta raggiunto il bollore, abbassate la fiamma e e continuate la cottura a calore dolce finchè l'agnello (o il pollo) risulti tenero.

Toglietelo dalla pentola, pasatelo in un piatto, copritelo e tenetelo da parte.



3 Filtrate il liquido di cottura, trasferitelo in un altro recipiente e tenetelo da parte.



4 Nella stessa padella usata per la carne, fate dorare la cipolla nel burro, unite le spezie, il sale, la curcuma ed i chiodi di garofano.



5 Mescolate il tutto e fate rosolare per qualche minuto.

A questo punto, unite il riso, tostatelo per 2-3 minuti e bagnatelo con il liquido di cottura dell'agnello.





6 Protraete la cottura per circa 20 minuti o fino a quando il riso risulti cotto.

Unite, ora, l'agnello, mescolate e continuate la cottura a padella coperta.



7 Qualora il composto s'asciugasse troppo, aggiungete dell'acqua bollente.

Togliete dal fuoco quando tutti gli ingredienti risulteranno teneri e ben amalgamati, servite il piatto caldo con accompagnamento di verdure.

CONSIGLIO

Si deve per forza usare il basmati?

Di certo è quello più indicato per questa preparazione ma puoi usare anche un riso per insalate.

Ho acquistato più agnello del necessario, cosa posso farci?

Puoi preparare lo [spezzatino di agnello](#), un grande classico molto gustoso!