

PRIMI PIATTI

# Biryani di pollo

---

LUOGO: [Asia / India](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



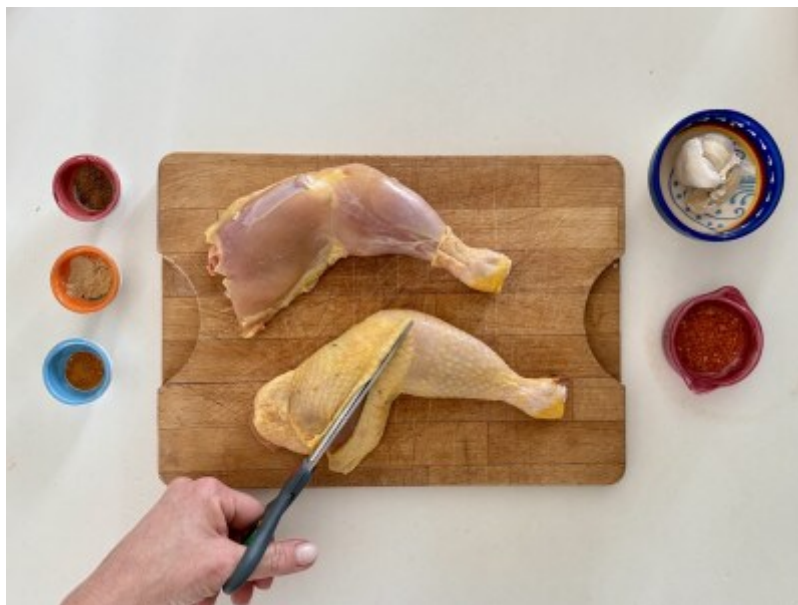
Hai mai provato il biryani di pollo? Se la risposta è no, preparati a innamorarti. Questa ricetta è un [viaggio in India](#) stando comodamente nella tua cucina. Profumo di spezie, carne tenera e succosa e riso basmati che cuoce nel latte e nello zafferano. *già solo a scriverlo mi viene fame!* È uno di quei piatti unici che ti sorprendono per la facilità della preparazione e per l'esplosione di gusto che regalano al primo assaggio.

ZAFFERANO 1 bustina

FOGLIE DI MENTA

## COME FARE IL BIRYANI DI POLLO

- 1 Elimina la pelle dalle cosce di pollo. In un tegame (dove poi cuocerai la carne) versa lo yogurt. Aggiungi il garam masala, la curcuma e lo zenzero.







- 2** Continua con il peperoncino, l'aglio tritato, il succo del limone spremuto fresco e il sale. Mescola bene e unisci le cosce di pollo. Massaggia la carne con la salsa allo yogurt fino a ricoprirla completamente. Copri con pellicola e lascia marinare in frigorifero per almeno 1 ora.







- 3** Intanto affetta finemente la cipolla. In una padella scalda il ghee e aggiungi l'alloro, il cardamomo, l'anice stellato, la cannella, i semi di cumino e i chiodi di garofano.









4 Unisci la cipolla e lasciala rosolare fino a doratura, poi spegni il fuoco.



- 5** Trascorso il tempo di marinatura, rimetti il tegame con il pollo sul fuoco. Fai rosolare bene la carne da entrambi i lati. Aggiungi le cipolle rosolate, copri con il coperchio e cuoci a fiamma bassa per 15 minuti.



- 6** Nel frattempo lava il riso basmati con cura. Aggiungilo nella pentola con la carne.



- 7 Sciogli lo zafferano nel latte e versalo nel tegame. Aggiungi anche 200 ml di acqua. Copri di nuovo e cuoci per altri 15 minuti a fiamma bassa. Spegni la fiamma, aggiungi qualche fogliolina di menta fresca e servi caldo.







## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Scegli il riso giusto.** Il riso basmati è il migliore per questa ricetta: ha chicchi lunghi che restano ben separati dopo la cottura. Lavalo più volte sotto l'acqua fredda per eliminare l'amido in eccesso.

**Spezie:** usa quello che hai. Se ti mancano alcune spezie esotiche, come l'anice stellato o il cardamomo, non preoccuparti. Puoi comunque realizzare una versione semplificata del biryani di pollo usando curcuma, cannella e zenzero.

**Recupera la cipolla.** Se avanza della cipolla rosolata, puoi usarla il giorno dopo per insaporire una [frittata](#), una [zuppa](#) o delle verdure in padella.

**Avanza il pollo? Ricicclalo.** Se ti rimane un po' di biryani, il giorno dopo scaldalo in padella con un filo d'olio: sarà ancora più buono. In alternativa, sfilaccia il pollo e usalo per farcire una [piadina](#) o un panino speziato.

# COME CONSERVARE IL BIRYANI DI POLLO

Il biryani di pollo si conserva in frigorifero, chiuso in un contenitore ermetico, per 2-3 giorni. Al momento di scaldarlo, ti consiglio di farlo in padella con un filo d'acqua o un cucchiaino di yogurt, così non si asciuga troppo.

Evita di congelarlo: il riso tende a diventare molle dopo lo scongelamento e si perderebbe la consistenza perfetta del piatto.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pollo al curry veloce: morbido, cremoso e profumato, perfetto con il riso bianco.

Tandoori chicken: una ricetta indiana dove il pollo viene marinato nello yogurt e cotto al forno: speziato e irresistibile.

Riso pilaf al forno: ottimo contorno per piatti speziati, ma anche da solo è una delizia leggera.

Samosa: il classico street food indiano

Pane naan all'aglio fatto in casa: soffice, profumato, perfetto per accompagnare qualsiasi piatto indiano.