

SECONDI PIATTI

Biryani d'agnello

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: + 30 MINUTI DI MARINATURA



Il biryani di agnello è uno straordinario piatto della cucina indiana. I biryani possono essere fatti in moltissimi modi, ci sono anche preparazioni vegetariane, e come moltissime delle ricette indiane, sono servite con del riso. Sono ricette ricche di spezie e spesso sono dei piatti unici.

INGREDIENTI

- AGNELLO tagliato a piccoli pezzi - 1 kg
- YOGURT ½ tazze
- RISO 4 tazze
- SEMI DI CUMINO 15 gr
- CHIODI DI GAROFANO MACINATI 15 gr
- CANNELLA 15 gr
- ACQUA calda - 1 cucchiaio da tavola
- BURRO 220 gr
- CIPOLLE grosse e affettate - 2
- ZAFFERANO ½ cucchiaini da tè
- ZENZERO IN POLVERE 1 pizzico
- AGLIO (testa, tritata) - 1
- SALE 3 cucchiaini da tè
- ACQUA 5 tazze

PREPARAZIONE

1 Riunite la carne e lo yogurt in una terrina, mescolate bene e lasciate riposare mezz'ora.



2 In una tazza, diluite lo zafferano in 1 cucchiaio d'acqua calda.



3 Fondete il burro in una larga casseruola e doratevi le cipolle. Unite alle cipolle la carne con lo yogurt, tutte le spezie, l'aglio, il sale e fate soffriggere finché la carne è rosolata da tutte le parti e ha formato una crosticina scura.



4 Unite allora il riso e soffriggere per qualche minuto.



- 5 Bagnate con 5 tazze d'acqua, aggiungete lo zafferano, mescolate; coprite e cuocete finché riso e carne risultino teneri.



- 6 Servite caldo.