

SECONDI PIATTI

Kebab di pollo aromatizzato al macis

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

750gr di pollo
60ml di aceto
8 peperoncini verdi
2 cucchiaini di polvere di pepe bianco
½ cucchiaino di polvere di macis
4 cucchiaini di pasta di zenzero
4 cucchiaini di pasta di aglio
2 tazze di yogurt
100ml di panna
burro per ungere quanto basta
sale a piacere

PREPARAZIONE

1 Pulire, spellare il pollo e tagliarlo in 8 pezzi. Snocciolare e tritare finemente i peperoncini verdi. Miscelare i peperoncini, il pepe, il macis, il sale, la pasta di zenzero e d'aglio con

l'aceto in una grossa ciotola. Spennellare questa marinatura sui pezzi di pollo e lasciar riposare per 15 minuti.

Appendere il yogurt in un panno di mussola per 4 ore per rimuovere il siero. Quindi miscelare il yogurt con la panna in una grossa ciotola, trasferire il pollo in questa marinatura e mettere da parte per 3 ore.

Infilzare i pezzi di pollo e mettere sotto una vaschetta per raccogliere le gocce.

Arrostire il pollo in un tandoor moderatamente caldo per 10 minuti, in una griglia a carbone per 10 minuti e in forno per 12 minuti.

Rimuovere e appendere gli spiedini per permettere all'eccesso di umidità di fuoriuscire, quindi ungere con il burro e arrostire nuovamente per 3 minuti.