

SECONDI PIATTI

Masalah di pollo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Pakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Il **masalah di pollo** è una ricetta ricca di profumi esotici. La ricetta è pakistana ma si potrebbe tranquillamente confondere con molti piatti indiani. Servito con del riso bianco può essere un piatto unico, davvero delizioso. Provate questa ricetta dal sapore deciso e strepitoso, sarà di certo apprezzato durante una cena etnica ad esempio.

Se volete ampliare la scelta della vostra cena provate anche il cous cous con [verdure miste](#): favoloso!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO tagliato a cubetti di 1 cm - 500 gr
GARAM MASALA 1 cucchiaino da tè
CIPOLLE piccola e tritata finemente - 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
ZENZERO IN POLVERE ½ cucchiaino da tè
POLPA DI POMODORO PRONTA barattolo, tritati - ½
SALE 1 cucchiaino da tè
CURCUMA MACINATA ¼ cucchiaino da tè
CORIANDOLO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6 cucchiaini da tavola
BURRO CHIARIFICATO o burro fuso -
CORIANDOLO fresco e tritato fine - 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare il **masalah di pollo** scaldate l'olio in una casseruola e soffriggetevi la cipolla tritata, abbrustolendola un pochino.

Aggiungetevi la polvere di peperoncino, quella di zenzero, il sale, la polvere di curcuma, quella di coriandolo e soffriggete queste spezie per un paio di minuti.



2 Ora aggiungete i pomodori tritati e continuate a mescolare per 10 minuti o fino a che il burro si separi dalle spezie.



3 Aggiungete, ora, i cubetti di pollo precedentemente passati nel garam masalah in modo

tale che ne siano completamente ricoperti.



4 Aggiungete $\frac{1}{2}$ tazza d'acqua e lasciate che il pollo cuocia a fuoco basso per 15 minuti.



- 5** Rimuovete il coperchio, mescolate il pollo e cuocete per altri 10 minuti. Quando il burro inizia a separarsi dagli ingredienti, aggiungete $\frac{1}{4}$ di tazza d'acqua, cospargete di garam masalah e di foglie di coriandolo tritate e ricoprite la casseruola per 5-6 minuti.





CONSIGLIO