

PRIMI PIATTI

Murghi ghawal

LUOGO: Asia / India

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

POLLO 1
RISO 2 tazze
UVA PASSA ½ tazze
CHIODI DI GAROFANO 6
CARDAMOMO 6
CANNELLA 1 stecca
CIPOLLE 1
BURRO CHIARIFICATO 100 gr
SALE
MANDORLE ¼ tazze

PREPARAZIONE

1 Pulite e fiammegiate il pollo per rimuovere la peluria residua.

Trasferire il pollo in pentola insieme alla cipolla e coprite il pollo a filo con dell'acqua

fredda; salate adeguatamente.



2 Lessate completamente il pollo.

In una casseruola a parte scaldate il burro e fatevi tostare il riso e le spezie, mescolando senza interruzione, per 6-7 minuti.





- 3 Unite a questo punto il brodo di cottura del pollo : il liquido dovrebbe arrivare 5 cm circa al di sopra del riso; se non fosse sufficiente, integratelo con dell'acqua calda.



- 4 Salate e cuocete a calore dolce finché il riso è tenero e tutto il liquido assorbito. Togliete dal fuoco, unite l'uva passa e le mandorle ed amalgamatele al resto.



5 Servite immediatamente il riso guarnendolo con uova sode e cipolle fritte.