

SECONDI PIATTI

## Murghi khasa pollo marinato e speziato indiano

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



Murghi khasa ovvero pollo marinato e speziato della tradizione culinaria indiana.

### INGREDIENTI

POLLO tagliato a pezzi - 1,5 kg

### INGREDIENTI PER LA MARINATA

CIPOLLE tritate fini - 2

ACETO DI VINO BIANCO 3 cucchiaini da tavola

CURCUMA MACINATA 1 cucchiaino da tè

SPICCHIO DI AGLIO tritato finemente - 1

## PREPARAZIONE

- 1 Riunite il pollo ed il resto degli ingredienti in una ciotola capiente, mescolate e lasciate marinare per 2 ore.



- 2 Passate le due ore di marinatura, fate appassire una cipolla tritata nel burro in una casseruola capiente.

Quando la cipolla sarà appassita e trasparente, unite i chiodi di garofano, la cannella, i cardamoni, l'aglio, lo zenzero ed il sale; mescolate bene e continuate la cottura a fuoco dolce per 5 minuti.



**3** A questo punto, unite il pollo con tutta la marinata, mescolate delicatamente ma a fondo, incoperchiate la casseruola e portate il pollo a cottura a fuoco dolce.



**4** Servite caldo.