

SECONDI PIATTI

Petti di pollo al curry con riso

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Turchia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO grande - 1
RISO BASMATI 600 gr
UVETTA DI CORINTO 2 cucchiaini da tavola
MANDORLE tritate - 2 cucchiaini da tavola
PEPE DI GIAMAICA in polvere - 1
cucchiaino da tavola
CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da
tavola
CURRY 1 cucchiaino da tavola
CIPOLLE 1
OLIO DI ARACHIDI 3 cucchiaini da tavola
ACQUA 700 ml

PREPARAZIONE

1 Lavate il riso e scolatelo.

In una padella scaldate due cucchiaini di olio e fate soffriggere 1/2 cipolla affettata finemente.



2 Aggiungete l'acqua fredda e portatela a bollore.



3 Unite un cucchiaino di sale e quindi versate il riso.



- 4 Fate cuocere a fuoco alto per 25 minuti, abbassate il fuoco e continuate a cuocere per 15 minuti. Spegnete e lasciate da parte.

Nel frattempo, fate bollire, a parte, il pollo in poca acqua salata.



- 5 Scolatelo e fatelo a pezzettini.

Tagliate il pollo a pezzettini, unitevi l'altra metà della cipolla finemente tritata, l'uvetta precedentemente ammorbidita in acqua tiepida e scolata, le mandorle e le diverse spezie e il baharat tekalau.

Mescolate il pollo e il riso, aggiungete un cucchiaio di olio di oliva, rimettete sul fuoco e aggiustate di sale.





6 Lasciatelo insaporire a fuoco basso per 10- 15 minuti.

Il piatto va servito caldo.