

SECONDI PIATTI

Pollo al coriandolo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Algeria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Se amate il pollo ma siete stanchi di mangiarlo alla solita maniera, vi consigliamo di realizzare la ricetta del **pollo al coriandolo**. Vi basterà seguire il passo passo riportato qui sotto per ottenere un secondo piatto speciale, dai toni speziati e molto profumato che andrà benissimo se servito ad esempio anche ad una cena etnica. Il coriandolo è oramai facilmente reperibile e vi permetterà di dare un tocco in più al vostro piatto, rendendolo saporito e gustoso nonché molto aromatico. Provate ad abbinarlo a del riso o a delle patate lesse semplici e otterrete un piatto unico speciale. Se poi amate questa spezia provate anche la ricetta del [salmone in crosta speziata](#)

: favoloso!

INGREDIENTI

POLLO piccolo tagliato a pezzi o 4-6 petti

e/o cosce - 1

OLIVE NERE denocciolate - 100 gr

CURCUMA MACINATA o zafferano - 1

cucchiaino da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

BURRO 1 cucchiaino da tavola

SPICCHIO DI AGLIO grossi e schiacciati - 4

SALE

PEPE NERO

CORIANDOLO fresco o 2 cucchiaini in

polvere - 1 rametto

LIMONE affettato - 1

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del pollo al coriandolo, fate scaldare l'olio ed il burro in una grande padella a fondo spesso e fatevi arrostire il pollo.



- 2 Quando il pollo sarà ben rosolato, aggiungete gli spicchi d'aglio, le spezie ed il coriandolo tritato finemente; regolate di sale e di pepe.



- 3 Continuate la cottura per circa 10 minuti, girando occasionalmente i pezzi di pollo.

Incorporate tanta acqua quanta ne serve per ricoprire il pollo (circa una tazza) e fate sobbollire a fuoco basso fino a cottura ultimata. Aggiungete altra acqua qualora fosse necessario.



4 Aggiungete, in fine, le olive ed il limone; continuate la cottura per altri 8-10 minuti a fuoco piuttosto basso o fino a che la salsa si sia ridotta.



5 Servite sul riso o sul couscous.

CONSIGLIO