

SECONDI PIATTI

# Pollo al curry indiano

---

LUOGO: **Asia / India**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

---



## INGREDIENTI

POLLO oppure petto di pollo - 500 gr

CIPOLLE 3

PASTA DI ZENZERO E AGLIO 3 cucchiari  
da tè

PEPERONCINO IN POLVERE 1,5 cucchiari  
da tè

CORIANDOLO IN POLVERE 2 cucchiari da  
tè

CUMINO ½ cucchiari da tè

GARAM MASALA ½ cucchiari da tè

CANNELLA 1 stecca

CARDAMOMO NERO 2

CHIODI DI GAROFANO 5

PEPE NERO IN GRANI 3

SALE

OLIO DI SEMI 2 cucchiari da tavola

# PREPARAZIONE

1 Lavare per bene il pollo e metterlo da parte.

Scaldare 5 cucchiaini di olio in una pentola a pressione. Aggiungere a questo le cipolle tritate e friggere fino a doratura. Aggiungere gli ingredienti secchi e 2 cucchiai di acqua e friggere fino a che l'olio si separi dal masala. Friggere un paio di volte aggiungendo 2 cucchiai d'acqua ogni volta fino a che l'olio si separi dal masala quindi aggiungere il pollo e cuocere per 5 minuti, quindi aggiungere  $\frac{1}{2}$  tazza d'acqua. Ti piace il pollo al curry? Scopri le varianti di [pollo al curry, mordibo e cremoso](#).

Coprire la pentola a pressione e cuocere fino a che questa abbia fischiato per 2 minuti. Spegnerne il fuoco e lasciar raffreddare. Quando s'è raffreddato il tutto aprire il coperchio e far asciugare il liquido in eccesso a fuoco alto.

Guarnire con foglie di coriandolo e servire.

Servire caldo con riso semplice

## NOTE