

SECONDI PIATTI

Pollo al curry indiano

di: *Cookaround*

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.

Coprire la pentola a pressione e cuocere fino a che questa abbia fischiato per 2 minuti.

Spegnere 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.

NOTE