

SECONDI PIATTI

# Pollo alla turca

LUOGO: Europa / Turchia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

- 2kg di pollo tagliato in 12 pezzi
- 3 grossi pomodori sbucciati dissemati e tritati
- 2 cipolle tritate finemente
- 2 spicchi d'aglio sminuzzati
- 1 cucchiaio di semi di coriandolo macinati
- ½ cucchiaino di zafferano
- 4 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 foglia di alloro schiacciata
- 2 peperoncini a palloncino affettati finemente
- 1 tazza di olive kalamata snocciolate e affettate
- 2 tazze di brodo di pollo meglio se fatto in casa
- 2 cucchiaini di uvetta bianca immerse in acqua bollente per 30 minuti
- ½ kg di riso a grano lungo
- sale e pepe a piacere
- salsa Tabasco a piacere
- ½ cucchiaino di cumino macinato

# PREPARAZIONE

- 1 Rimuovete la pelle dai pezzi di pollo. Condite il pollo con sale e pepe. Cuocete in olio. Rimuovete i pezzi non appena si arrostitiscono. I pezzi di pollo dovrebbero essere a questo punto piuttosto cotti, se non lo sono abbassate il fuoco e continuate a cuocerli. Aggiungete le cipolle all'olio lasciato nella padella e cuocetele fino a che non s'ammorbidiscano. Aggiungete l'aglio, la foglia d'alloro e il coriandolo macinato. Incorporate e mescolate il riso fino a che non sia ben amalgamato con l'olio. Aggiungete i peperoncini a palloncino e cuocete per qualche minuto. Incorporate i pomodori, il cumino e lo zafferano. Aggiungete l'uvetta. Rimettete il pollo nella padella, versate 2 tazze di brodo di pollo bollente, coprite la padella, abbassate il fuoco e lasciate sobbollire per 10 minuti. Quindi aggiungete le olive e sobbollite per altri 10-15 minuti fino a che il riso sia pronto. Aggiungete, infine, un po' di Tabasco e servite il piatto caldo.