

SECONDI PIATTI

Pollo con latte di cocco malgascio

LUOGO: *Africa / Madagascar*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *elevata* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

POLLO 1 kg

LATTE DI COCCO 400 ml

ARACHIDI TOSTATE senza sale - 200 gr

POMODORI grandi o 250 tritati - 3

CONCENTRATO DI POMODORO 2

cucchiari da tavola

CIPOLLE medie - 2

PEPERONCINO VERDE freschi - 3

SALE

PEPE NERO

OLIO DI ARACHIDI 4 cucchiari da tavola

ACQUA 250 ml

PREPARAZIONE

1 Sbucciate due cipolle di media grandezza ed affettatele a rondelle sottili. Mettetele da

parte fino al momento d'usarle.

Mettete sul fuoco un pentolino con dell'acqua. Quando l'acqua bolle, immergetevi i pomodori per sbollentarli. Tirateli fuori, pelateli e privateli dei semi.

Tritate la polpa dei pomodori al coltello oppure frullateli e metteteli da parte. Per velocizzare questo passaggio potete utilizzare della passata di pomodoro già pronta.



2 Lavate tre peperoncini. Mettetene da parte uno intero e tritate finemente gli altri due dopo aver tolto i semi. Questo è un ingrediente facoltativo: se non vi piacciono i sapori forti, usate solo mezzo peperoncino tritato o fatene a meno.

Tagliate un pollo a quarti e da ogni quarto ricavate due pezzi più o meno uguali.

Lavateli sotto l'acqua corrente ed asciugateli con un panno pulito o con carta da cucina.

Condite generosamente i pezzi di pollo con sale e pepe nero su tutti i lati.

Mettete 3 o 4 cucchiai d'olio d'arachidi in una pentola e fatelo scaldare.

Aggiungete i mezzi quarti di pollo e fateli rosolare dal lato della pelle, a fuoco medio e per 5-10 minuti circa.



3 Quando saranno dorati da una parte, girateli e fateli dorare anche dall'altra. Aggiungete le cipolle e mescolate.



4 Lasciate cuocere a fuoco medio-basso per 2 minuti circa. Aggiungete il pomodoro e 2 cucchiai rasi di concentrato di pomodoro.



5 Aggiungete nella pentola i peperoncini tritati, 400 ml di latte di cocco e 250 ml di acqua.



6 Fate cuocere il tutto con il coperchio a fuoco lento per 25 minuti circa, rimescolando di tanto in tanto per evitare che si attacchi.

Mettete 150-200 g di arachidi tostate in un frullatore. Prendete un mestolo di sugo di cottura dalla pentola ed unitelo alle arachidi nel frullatore.



- 7** Frullate fino ad ottenere una pasta omogenea. Se la purea d'arachidi risultasse troppo densa, diluitela con un po' d'acqua. Versate questa pasta nella pentola dove sta cuocendo il pollo.



- 8** Rimescolate e lasciate cuocere per altri 15 minuti. Noterete che il sugo di cottura diventerà più denso.

Aggiungete il peperoncino intero nella pentola e fate cuocere per altri 5 minuti circa.



9 Dato che non è tritato, questo peperoncino non darà un sapore troppo piccante. Se la salsa risulta troppo densa, diluitela con un po' d'acqua.

Deve avere una consistenza simile a quella della besciamella.