

SECONDI PIATTI

Pollo Shahi Birmani

LUOGO: *Asia / India*

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



INGREDIENTI

- 6 tazze di riso basmati semi cotto
- 1kg di pollo
- 3 cucchiari di olio vegetale
- 3 cucchiari di burro chiarificato
- 5 cipolle (rosse e affettate sottili)
- 3 patate sbucciate e tagliate
- 1 cucchiaino di pasta di zenzero e aglio
- 5 peperoncini verdi macinati fino a diventare una pasta
- 2 cucchiaini di pasta di foglie di coriandolo
- 2 cucchiaini di polvere garam masala
- 4 cucchiari di yogurt
- 4 cucchiari di passata di pomodoro
- 3 cucchiari di polvere di peperoncino rosso
- 2 cucchiaini di polvere di curcuma
- 1 pizzico di zafferano
- sale a piacere
- 3 cucchiaini di latte
- 2-3 gocce di colorante arancione.

PREPARAZIONE

1 Marinare il pollo con aglio, zenzero, coriandolo, peperoncino verde, pasta di pomodoro, polvere di peperoncino rosso, polvere di curcuma, polvere di garam masala essiccato, sale e yogurt e lasciar riposare per ½ ora.

Aggiungere il sale al riso cotto, cospargerlo con colorante e metterlo da parte. Scaldare il latte, metterci un pizzico di zafferano e mettere da parte.

Scaldare 2 cucchiai di olio in padella. Friggere metà della quantità di cipolle e tutte le patate fino a che le cipolle diventino dorate. Rimuovere entrambe dalla padella e mettere da parte. Friggere le cipolle rimanenti nello stesso olio fino a doratura e metterle con il pollo marinato.

Cuocere per 10 minuti. Versare in un piatto del burro chiarificato e 1 cucchiaio d'olio, metà della quantità di riso semi cotto, tutte le patate fritte e metà delle cipolle fritte e il latte con lo zafferano. Mettervi sopra il pollo cotto e quindi coprire con il restante riso semi cotto.

Guarnire con foglie di coriandolo e la parte rimanente delle cipolle fritte. Coprire e cuocere per altri 10 minuti.

Servire caldo con insalata, limone

NOTE