

SECONDI PIATTI

# Riso con pollo alla tunisina

LUOGO: **Africa / Tunisia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Se amate i piatti unici il Medio Oriente è sempre una grande fonte di ispirazione! Questa che vi proponiamo è una ricetta molto gustosa che piacerà soprattutto a chi ama portare a tavola piatti unici dal gran carattere. Il riso e il pollo si sa, si sposano benissimo, l'herissa e le spezie fanno il resto! La ricetta non è difficile, occorre avere un po' di pazienza e qualora non aveste la couscoussiera, potete cucere il tutto con una pentola con i bordi molto alti. Ecco il passo passo e se amate questo genere di piatti, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta del [cous cous](#) alle verdure, facile e buonissimo anche questo!

## INGREDIENTI

RISO 320 gr  
POLLO 1  
CIPOLLE ½  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
CONCENTRATO DI POMODORO 2  
cucchiaini da tavola  
SALSA HARISSA 1 cucchiaino da tavola  
ACQUA ½ l  
PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino  
da tè  
TEBEL 1 cucchiaino da tè  
PEPERONI VERDI CORNETTO 4  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Dotatevi di una couscoussiera e scaldate un fondo d'olio extravergine d'oliva nella pentola che costituisce la parte inferiore della couscoussiera e fatevi soffriggere la mezza cipolla e gli spicchi d'aglio tritati finemente.

Unite, quindi, il pollo tagliato in quarti e lasciatelo rosolare.



- 2 Quando il pollo sarà ben rosolato, ovvero quando avrà cambiato colore, aggiungete alla pentola il concentrato di pomodoro, l'harissa e metà dell'acqua a disposizione; fate cuocere il tutto per circa 15 minuti.



3 Insaporite, a questo punto, il pollo con il peperoncino in polvere ed il tebel.





4 Allungate il tutto con l'acqua rimanente affinché il pollo possa continuare la sua cottura.



- 5 Posizionate la parte superiore della couscoussiera sulla pentola con il pollo, quindi versatevi il riso che cuocerà grazie al vapore proveniente dalla pentola inferiore.



- 6 Lasciate cuocere il tutto per circa 30 minuti, quindi rimuovete il riso ed aggiungete alla pentola con il pollo i peperoncini cornetto; lasciate cuocere per altri 10 minuti.



- 7 Al termine della cottura, prelevate i pezzi di pollo ed i peperoni cornetto dalla pentola e condite il riso cotto al vapore con il sugo rimasto nella pentola.



- 8 Disponete un pezzo di pollo ed un peperone cornetto in ciascun piatto adagiandoli su una buona porzione di riso al sugo.