

SECONDI PIATTI

Vindaloo di pollo

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *80 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: + 2 *ORA DI MARINATURA*



Se amate le ricette etniche che siano anche facili da fare, ricche di profumo, colore e ovviamente gustose, vi proponiamo di non perdere la ricetta del vindaloo di pollo. Si tratta di un piatto unico molto saporito che spesso si fa in quelle zone ma che è talmente buono da aver oltrepassato i confini ed essere diventato un grande piatto molto famoso e conosciuto. Provate questa ricetta e se amate i piatti internazionali, vi proponiamo anche un'altra idea: [pollo al curry!](#)

INGREDIENTI

PATATE piccole e non sbucciate - 500 gr

ERBETTE MISTE fresche e tritate - 2
cucchiari da tavola

POLLO 1 kg

BURRO 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

CHILLI IN POLVERE ½ cucchiari da tè

CIPOLLE 3

GARAM MASALA 2 cucchiari da tavola

ZENZERO IN POLVERE ½ cucchiari da tè

CURCUMA MACINATA ½ cucchiari da tè

POMODORI affettati - 4

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiari da
tavola

SALE 2 cucchiari da tè

ACQUA 2 tazze

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il vindaloo di pollo per prima cosa bollite le patate senza sbucciarle; toglietele dal fuoco a metà cottura, fatele raffreddare, pelatele, tagliatele a metà, tenetele da parte.



- 2 Tritate insieme cipolle, aglio, erbe; mettete il trito in una ciotola, unitevi il garam-masala, lo zenzero, il chili, il sale, l'aceto e mescolate bene.





- 3 Versate metà di questo impasto sul pollo, che avrete tagliato a pezzi eliminando quasi tutte le ossa e messo in un altro recipiente; mescolate bene e lasciate marinare 2 ore.



- 4 In una larga casseruola fate soffriggere nel burro la metà rimanente del misto di odori e spezie.



5 Unitevi la curcuma e i pomodori, soffrigete qualche minuto ancora.



6 Aggiungete il pollo, mescolate bene, rosolate 10 minuti.



7 Bagnate con l'acqua calda, portate a bollire, coprite, diminuite la fiamma e cuocete finché il pollo è quasi tenero.



8 Unite le patate e terminate la cottura aggiungendo se necessario un po' d'acqua.



9 Servite caldo.