

Pollo All'indiana

Passate il pollo nella farina. Scaldate l'olio in un largo tegame e indorate i pezzi di pollo da ogni lato, pochi per volta. Toglieteli dalla padella e metteteli da parte. Mettete in tegame aglio, cipolla, peperone, sedano, curry e sale; cuocete per 5 min. mescolando. Unite quindi i pomodori col loro sugo. Aggiungete i pezzi di pollo e portare a bollore. Abbassate la fiamma, coprite e sobbollite per 30 min finché la carne sia tenera. Intanto sciogliete il burro in una padella e saltate le mandorle dorandole appena. Mescolatevi insieme riso ed uvetta. Sistemare la mistura di riso ed i pezzi di pollo su un piatto da portata largo, riscaldato. Eliminate gli spicchi d'aglio e versate la salsa sopra il pollo. Spargete uniformemente su pollo e riso le mandorle saltate e il prezzemolo tritato.

Ingredienti

1 Pollo Da 1500 G Tagliato A Pezzi
5 Cucchiaini Farina Bianca
3 Cucchiaini Olio Di Semi
2 Spicchi Aglio Sbucciato
2 Cipolle Sbucciate Affettate Finemente
1 Peperone Verde Senza Semi Tritato
50 G Sedano Lavato E Tritato
1 Cucchiaino Curry In Polvere
2 Cucchiaini Sale
800 G Pomodori Pelati
Per Servire:
1 Noce Burro
50 G Mandorle Sbianchite
225 G Riso A Grani Lunghi Bollito
75 G Uvetta Sultanina Senza Semi
Prezzemolo Tritato

Note

Luogo: India.