

Pollo Alle Spezie

Fate bollire il riso e scolatelo. Pulite il pollo e tagliatelo in almeno 10 pezzi. Spezzettate le mandorle nel mixer con un cucchiaino d'acqua. Passate al mixer anche zenzero, cipolla e sale, ottenendo una pasta dove passare il pollo. Cuocete il pollo in una casseruola, bagnandolo con un bicchiere d'acqua, per 10 minuti. Toglietelo, tenendolo in caldo e aggiungendo al fondo di cottura lo yogurth e la pasta di mandorle. In un'altra casseruola fate sciogliere il burro e aggiungete i pezzi di pollo aromatizzati nella pasta insieme a chiodi di garofano, grani di pepe nero e cannella tritati fini. Fate insaporire mescolando per dieci minuti. Unite riso, salsa di yogurth e zafferano, cuocete piano coperto per 5 minuti. Mettete in forno a 200 gradi per circa 30 minuti.

Ingredienti

1500 G Pollo
100 G Burro
500 G Riso
1 Cipolla
1 Mancinata Mandorle Sbucciate
1 Cucchiaino Cumino
3 Chiodi Di Garofano
Cannella
Zenzero
Zafferano
Noce Moscata
Pepe Nero
Yogurth Magro Naturale

Note

Luogo: India.