

# Riso E Pollo All'indiana

Riducete a dadini il pollo e tritate la cipolla. Versate lo zafferano in una ciotolina e coprite con 2 dl di acqua calda. Sbollentate i pistacchi e tostate le mandorle. Preparate in una padella due cucchiaini di olio, la cipolla, lo zenzero, la curcuma e il cumino. Cuocete per un paio di minuti. Unite la carne, salate e tenete sul fuoco per 10 minuti. Sciacquate il riso e scolatelo. Scaldate due cucchiaini d'olio in una casseruola, unite la cannella, i chiodi di garofano e il riso. Fate tostare per 3 minuti poi aggiungete un bicchiere scarso di acqua salata. Disponete in una teglia da forno la metà del riso e bagnatela con metà dell'acqua allo zafferano. Poi mettete i dadini di pollo, qualche fogliolina di coriandolo e il prezzemolo tritato finemente. Completate con il riso, bagnatelo con l'acqua allo zafferano rimasta e versate lungo il bordo della casseruola 2 dl circa di acqua. Coprite e cuocete in forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti, finché il riso è tenero e ha assorbito tutta l'acqua. Distribuite il riso sui piatti prelevandolo con un grosso cucchiaio da risotto. Aggiungete le mandorle tostate e i pistacchi e spolverizzate con il prezzemolo tritato.

## Ingredienti

250 G Riso Basmati  
400 G Petto Di Pollo  
1 Cipolla  
1 Pezzetto Cannella  
1 Cucchiaio Pistacchi E Mandorle Pelati  
2 Pizzichi Zafferano  
6 Grani Cardamomo  
2 Chiodi Di Garofano  
2 Pizzichi Zenzero Grattugiato  
1 Pizzico Curcuma E Cumino In Polvere  
2 Rametti Coriandolo Fresco  
4 Cucchiaini Olio D'oliva  
Prezzemolo Tritato  
Sale

## Note

Luogo: India. Preparazione: 10 minuti. Cottura: 45 minuti. Calorie: 425.