

76-Pollo al curry con riso (India)

Autore: Rosalba

Ingredienti: 2 tazze di riso basmati, 500 g di pollo tagliato a piccoli pezzi, 400 g di latte di cocco, 6 carote tagliate a cubetti, 4 zucchini tagliati a cubetti, 1 pezzetto di zenzero, 3 peperoncini secchi, 1 cipolla, curry, peperoncino in polvere, sale, limone

Lasciare il pollo (petto) spezzettato in conca con un filo d'olio, abbondante curry (4 cucchiaini), sale e peperoncino in polvere per almeno un'ora.

In una grossa padella fare soffriggere con un po' d'olio lo zenzero tritato, la cipolla tagliata grossolanamente, uno spicchio d'aglio anch'esso tritato e i peperoncini per alcuni minuti.

Aggiungere le carote e le zucchine.

Aggiungere ora il pollo agli ingredienti e appena quest'ultimo risulta dorato versare nella padella il latte di cocco e lasciate cuocere a fuoco medio almeno 20 minuti finché non si addensa il tutto. Assaggiare la salsa. Aggiustare con sale e limone.

Fare cuocere il riso in una pentola (seguite le istruzioni scritte sulla confezione): la proporzione è una tazza di riso per due tazze d'acqua. Comporre il piatto versando la salsa sul riso una volta cotto senza mescolare.