

POLLO MADRAS



Un rapidissimo curry per chi ha a disposizione tante spezie ma poco tempo. La sua piccantezza rende il pollo Madras un perfetto curry invernale o per quando si ha voglia di qualcosa di speziato e saporito.

Ingredienti per 4 persone

- 600 gr di petto di pollo a cubetti
- 400 gr di dadolata di pomodoro
- 5 cucchiaini di pasta concentrata di pomodoro
- 1 lime
- 2 cucchiaini di garam masala
- 1 manciata di foglie di curry
- 2 cucchiaini di ghee o olio vegetale
- 4 peperoncini rossi, a pezzettini
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaino di fieno greco
- cardamomo verdi
- 1 cucchiaino di polvere di peperoncino
- 1 cucchiaino di curcuma
- ½ cucchiaino di pepe nero in polvere

PREPARAZIONE:

- 1) In una padella antiaderente fate scaldare il ghee, aggiungete il pollo a cubetti e fatelo sigillare cuocendo per circa 5 minuti. Rimuovete con una schiumarola e mettete da parte.
- 2) Nella stessa padella, fate ora soffriggere la cipolla finché non diventa ben dorata.
- 3) Aggiungete alla cipolla i peperoncini rossi, i semi di cumino, il fieno greco, i cardamomi (rompeteli alle estremità), la polvere di peperoncino, la curcuma e il pepe. Cuocete per circa 5 minuti.
- 4) Aggiungete la pasta di pomodoro e la dadolata e portate a ebollizione. Fate cuocere per 10 minuti.
- 5) Aggiungete il pollo e circa 150 ml d'acqua. Portate nuovamente a ebollizione. Coprite con un coperchio e lasciate bollire per altri 10 minuti.
- 6) Quando il curry si addensa, aggiungete il succo del lime, il garam masala e le foglie di curry. Aggiustate di sale e lasciate cuocere per altri 10 minuti.
- 7) Servite con dell'ottimo basmati cucinato a regola d'arte.

CONSIGLI: Attenzione! È molto più piccante di quello che sembra. Regolate la quantità di peperoncino a vostra discrezione.

POLLO MADRAS



SUGGERIMENTI INGREDIENTI:



3312 ITS COLOMBO
Curcuma in polvere
100 gr.



0351 TRS
Cumino in polvere
100 gr.



0348 TRS
Coriandolo in polvere
100 gr.



0929 PAPERIKA
Paprika in polvere
100 g.



0572 ITS
Cardamomo
50 gr.



4170 ITS COLOMBO
Pepe nero spezzato
100 gr.



1549 ITS COLOMBO
Unroasted chili powder
100 gr



0009 GARAM MASALA
Garam Masala
100 gr



2458 ITS
Fieno Greco
300 gr.



0315 HEERA
Butter Ghee
500 gr



0895 PATAK'S
Condimento
per pollo Madras
300 gr.



3814 ITS
Condimento
a base di peperoncino
300 gr.



3228 SARKAR
Basmati Rice
1 kg.



3336 Its
Basmati Rice
1 kg.

SUGGERIMENTI BEVANDE



3619 KAMASUTRA
Birra
66 ml.



2609 KAMASUTRA
Birra
33 ml.



1714 KAMASUTRA
Red Wine Shiraz
750 ml



1585 KAMASUTRA
Red Cabernet
Sauvignon
750 ml



1528 KAMASUTRA
Sauvignon Blanc
750 ml



4039 DABUR REAL
Succo di mango verde
1 lt.



4038 DABUR REAL
Masala Guava succo
di frutta
1 lt.



4036 DABUR REAL
Succo di guava rossa
1 lt.



4037 DABUR REAL
Succo di frutta litchi
1 lt.



4035 DABUR REAL
Succo di frutta mango
1 lt.