

Pollo Tikka Masala



Il Pollo Tikka Masala è un gustosissimo piatto della tradizione indiana che si prepara con bocconcini di pollo, spezie, yogurt, panna e passata di pomodoro.

Ingredienti per 4 persone

1 kg di Petto di Pollo

Per la Marinatura:

150 gr di Yogurt naturale bianco
30 gr di Zenzero Fresco
5 gr di Garam Masala
3 gr di Paprika Affumicata
3 spicchi di Aglio
½ Succo di Lime
Sale Fine

Per la Salsa:

350 gr di Passata di pomodoro
50 gr di Panna Fresca Liquida
20 gr di Zucchero di Canna
10 gr di Olio di senape
3 gr di Cumino
3 gr di Paprika in polvere
3 gr di Curcuma
1 Cipolla Bianca
3 gr Peperoncino macinato
1 spicchio di Aglio
Coriandolo tritato
Sale Fine
olio di senape
3 gr Garam Masala
3 gr MDH spezie miste per pollo

PREPARAZIONE:

- 1.) Per preparare il Pollo Tikka Masala iniziate eliminando dal pollo le eventuali ossa, rimuovete tutte le parti grasse e tagliate il petto a cubetti. Tenetelo da parte e procedete con la realizzazione della marinatura.
 - 2.) In una ciotola ampia mescolate lo yogurt, spezie varie e lo zenzero fresco grattugiato, il succo di lime e un pizzico di sale, fino ad ottenere un composto omogeneo.
 - 3.) Aggiungete nella ciotola i bocconcini di pollo e, prima di mescolare il tutto, schiacciateci dentro gli spicchi di aglio. Mescolate con cura fino a ricoprire completamente la carne, coprite con della pellicola alimentare trasparente e lasciate a riposare in frigorifero per almeno 8 ore.
 - 4.) Passato il tempo di marinatura del pollo toglietelo dal frigorifero e lasciatelo riposare in modo che torni a temperatura ambiente. A questo punto trasferitelo su una teglia e cuocetelo in forno preriscaldato in modalità ventilata a 220°C per circa 20 minuti, o comunque fino a quando è ben dorato.
 - 5.) Nel frattempo procedete con la realizzazione della salsa. Sbucciate, mondate e tritate finemente sia la cipolla che l'aglio. Tagliate a metà il peperoncino, eliminate i semi centrali e tritate anch'esso finemente. Versate l'olio extravergine d'oliva in un'ampia padella antiaderente e fateci soffriggere per circa 3 minuti l'aglio, la cipolla e il peperoncino. Aggiungete la paprika affumicata, la curcuma, il cumino, alzate la fiamma e fate tostare per circa un minuto. Versate la Passata di Pomodoro, aggiungete lo zucchero di canna, insaporite con un pizzico di sale, coprite con un coperchio e proseguite la cottura a fiamma media per circa 8 minuti. Lavorate il composto con un frullatore ad immersione per renderlo più cremoso, poi aggiungete la panna fresca liquida, mescolate per amalgamare e proseguite la cottura per altri 2 minuti.
 - 6.) Aggiungete il pollo alla salsa e mescolate per amalgamare. Spegnete il fuoco, spolverizzate con il prezzemolo tritato e servite il Pollo Tikka Masala ben caldo!
- Come condimento suggeriamo riso Basmati o piadine indiane (pappadums)

Pollo Tikka Masala



SUGGERIMENTI INGREDIENTI:



3312 ITS COLOMBO
Curcuma in polvere
100 gr.



0351 TRS
Cumino in polvere
100 gr.



0665 MDH
Miscela di spezie
per pollo
100 gr.



1542 ITS COLOMBO
Peperoncino macinato
100 gr.



0929 PAPIKA
Paprika in polvere
100 gr.



0009 TRS
Garam Masala
100 gr.



0473 ITS Madras
Pappadums - Piadine
200 gr



3228 SATKAR
Basmati Rice
1 kg.



3823 ITS
Crema di aglio
e zenzero
300 gr



3308 ITS
Olio di senape
200 ml

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.