

POLLO VINDALOO



Il Pollo Vindaloo è famosissimo, piccantissimo e unico al mondo, questo piatto originario di Goa, ricco di profumo e gusto, è talmente buono da aver oltrepassato i confini ed essere diventato un grande piatto molto famoso e conosciuto sul livello mondiale.

Ingredients for 4 people

- 1,25 kg di cosce di pollo disossate
- cipolle medie tritate finemente
- cucchiaini di burro chiarificato (ghee)
- 4 cucchiaini di peperoncino rosso in polvere
- 2 patate medie, sbucciate e a cubetti
- 2 cucchiaini di aceto bianco

PER LA MARINATA:

- 4 peperoncini rossi (o a gusto)
- 4 cucchiaini di aceto bianco
- 7 chiodi di garofano
- 15 grani di pepe
- 1 Stecca di cannella di 5 cm
- 2 cucchiaini di zenzero tritato
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 2 cucchiaini di curcuma
- 2 cucchiaini di peperoncino rosso in polvere
- 2 cucchiaini di sale

PREPARAZIONE:

- 1) Immergete i peperoncini rossi in 4 cucchiaini di aceto bianco e lasciate marinare per 30 minuti. A questo punto, metteteli nel mixer ed aggiungete i chiodi di garofano, i grani di pepe, la stecca di cannella, lo zenzero, l'aglio, la polvere di peperoncino, semi di cumino e la curcuma il polvere.
- 2) Tritate fino ad ottenere una pasta liscia. Se necessario, aggiungete qualche cucchiaino d'acqua per tritare meglio.
- 3) Predisponete il pollo: rimuovete la pelle, tagliatelo a bocconcini, lavatelo ed asciugatelo con la carta da cucina;
- 4) Immergete il pollo nella marinata e lasciatelo riposare in frigo per un paio d'ore (meglio tutta la notte).
- 5) Nel mixer di prima (ancora sporco), tritate finemente le due cipolle ed aggiungetele alla marinata.
- 6) In una larga padella antiaderente preriscaldate l'olio. Aggiungetevi dunque i grani di pepe e i chiodi di garofano. Quando cominciano a sfrigolare aggiungete il pollo, mescolate bene e lasciate che la polpa cambi colore.
- 7) Aggiungete le patate, polvere di peperoncino, acqua ed aceto bianco.
- 8) A fiamma medio bassa, mescolate e coprite con un coperchio. Cuocete per circa un'ora, mescolando di quando in quando.
- 9) Dopo un'ora, controllate le patate: dovrebbero essere cotte. Aggiustate il sale e le altre spezie, se necessario.
- 10) Servire con riso basmati

CONSIGLI:

- 1) Se siete degli irriducibili del peperoncino, dovrete provare a sostituire la comune polvere di peperoncino nella ricetta con del peperoncino extra piccante, è la strada giusta da seguire per un vandalo indimenticabile.

POLLO VINDALOO



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 gr.



2169 ITS
Semi di cumino
100 gr.



0572 ITS
Cardamomo
50 gr.



0942 TRS
Cannella in polvere
50 gr.



4171 ITS
Chiodi di garofano
50 gr.



4170 ITS COLOMBO
Pepe nero spezzato
100 gr.



2169 ITS
Whole cumin
100 gr



1549 ITS COLOMBO
Unroasted chili powder
100 gr



1427 ITS COLOMBO
Bastoncini di cannella
100 gr



0668 TRS
Zenzero in polvere
100 gr



0315 HEERA
Butter Ghee
500 gr



1441 PATAK'S
Condimento
per pollo Vindaloo
300 gr.



3814 ITS
Condimento
a base di peperoncino
300 gr.



3228 SATKAR
Basmati Rice
1 kg.



3336 Its
Basmati Rice
1 kg.



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
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.