

Pollo al curry



Francesco e Giulia
28/09/2024

Il Pollo al Curry è un secondo piatto speziato e squisito tipico della cucina indiana a base di petto di pollo a bocconcini, prima marinati nel curry e latte di cocco e infine stufato in casseruola! Una delizia unica di solito accompagnato con riso basmati!

Seguite questa ricetta per il pollo al curry, usando il curry che vi abbiamo donato, e otterrete in 30 minuti un petto di pollo al curry cremoso, morbido, profumato, divinamente saporito e speziato, dall'inconfondibile colore giallo intenso! proprio come nei migliori ristoranti asiatici!

Tempo di prep: 30 min
Quantità per 4 persone



Per il Pollo al curry

600 gr di petto di pollo
15-20 gr di curry ottima qualità (questo lo avete già :))
100 gr di latte di cocco (che potete sostituire con latte intero) + 3 - 4 cucchiaini
un cucchiaino raso di maizena (amido di mais)
un cucchiaino di burro
1 cipolla bianca piccolo
1 spicchio d'aglio
3 cucchiaini di olio extravergine
un pezzetto di zenzero fresco
peperoncino fresco intero
sale
coriandolo fresco (che potete sostituire con prezzemolo)

Per il Riso Basmati da accompagnare:

250 gr di riso basmati
anice stellato (opzionale)
1/2 cucchiaino di cannella in polvere (opzionale)
1 stecca di cannella (opzionale)
1 cucchiaino di semi di cardamomo (opzionale)

Come fare il pollo al curry

Prima di tutto affettate il petto di pollo in bocconcini della stessa dimensione, circa 3 cm.

Realizzate la salsa al curry scaldando 1 cucchiaino di burro in una padellina, lasciate sciogliere, spegnete, aggiungete il curry, girate, aggiungete 100 gr di latte di cocco freddo.

Girate, in pochi secondi otterrete una salsa cremosa non troppo liquida.

Bisogna ora marinare il pollo. In una ciotola aggiungete il pollo, versate la salsa curry. Aggiungete sale e maizena. Girate molto bene con un cucchiaino, in modo che il pollo si insaporisca di tutto il condimento.

Coprite con una pellicola e lasciate marinare per almeno 10 minuti (potete continuare la marinatura in frigo fino ad un intero giorno!).

Nel frattempo cuocete il riso. Sciacquate il riso con un colino e mettetelo in una pentola con le spezie indicate, il sale e circa 300 ml di acqua, cuocete a fuoco minimo con il coperchio per circa 10 - 13 minuti (dipende dalla qualità utilizzata), girando di tanto in tanto. Il riso cuocendo assorbirà tutta l'acqua, ma se necessario potete aggiungerne altra.



Per la cottura del pollo, tritare la cipolla finemente e inserirla in una casseruola. Aggiungete lo zenzero grattugiato, sbucciate l'aglio e tagliatelo a metà, aggiungetelo insieme a 3 cucchiaini di olio e il peperoncino intero (oppure tagliato se volete che il pollo più piccante). Mescolate tutto e fate soffriggere per 1-2 minuti.

Aggiungete il pollo con tutta la sua marinatura e abbassate la fiamma.

Girate a fiamma lenta, e cuocete per 12 minuti circa, quando il pollo si secca aggiungete 1 cucchiaino di latte alla volta, il risultato finale dev'essere cremoso e avvolgente, non liquido!

Servite il vostro Pollo al Curry con una spolverata di coriandolo fresco oppure prezzemolo, accompagnato con il riso basmati.

