

RISO E POLLO ALL'INDIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso basmati,
- 400 g di petto di pollo,
- 1 cipolla,
- 1 pezzetto di cannella,
- 1 cucchiaio di pistacchi e mandorle pelati,
- 2 pizzichi di zafferano,
- 6 grani di cardamomo,
- 2 chiodi di garofano,
- 2 pizzichi di zenzero grattugiato,
- 1 pizzico di curcuma e cumino in polvere,
- 2 rametti di coriandolo fresco,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- prezzemolo tritato,
- sale.

Riducete a dadini il pollo e tritate la cipolla.

Versate lo zafferano in una ciotolina e coprite con 2 dl di acqua calda.

Sbollentate i pistacchi e tostate le mandorle.

Preparate in una padella due cucchiaini di olio, la cipolla, lo zenzero, la curcuma e il cumino.

Cuocete per un paio di minuti.

Unite la carne, salate e tenete sul fuoco per 10 minuti.

Sciacquate il riso e scolatelo.

Scaldate due cucchiaini d'olio in una casseruola, unite la cannella, i chiodi di garofano e il riso.

Fate tostare per 3 minuti poi aggiungete un bicchiere scarso di acqua salata.

Disponete in una teglia da forno la metà del riso e bagnatela con metà dell'acqua allo zafferano.

Poi mettete i dadini di pollo, qualche fogliolina di coriandolo e il prezzemolo tritato finemente.

Completate con il riso, bagnatelo con l'acqua allo zafferano rimasta e versate lungo il bordo della casseruola 2 dl circa di acqua.

Coprite e cuocete in forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti, finché il riso è tenero e ha assorbito tutta l'acqua.

Distribuite il riso sui piatti prelevandolo con un grosso cucchiaio da risotto.

Aggiungete le mandorle tostate e i pistacchi e spolverizzate con il prezzemolo tritato.