

POLLO ALLE SPEZIE DELICATO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 pollo di 1600 g
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- sale
- 1/2 cucchiaino di curcuma in polvere
- 1 rametto di erba cedrata
- 4 cucchiari di olio di semi di soia
- 50 cl di brodo di pollo
- 2 pomodori
- 150 g di zucca sott'olio
- 2 cucchiari di foglioline di coriandolo tritate

Pulite il pollo, lavatelo sotto l'acqua corrente e asciugatelo, quindi dividetelo a pezzetti e riducete questi in piccoli bocconcini.

Tritate la cipolla e l'aglio, poi frullateli insieme al sale, alla curcuma, all'erba cedrata e a due cucchiari d'olio.

Fate scaldare il resto del condimento nel wok, unite il composto aromatico e fatelo soffriggere per 2-3 minuti, mescolando continuamente.

A questo punto versate nel recipiente il brodo di pollo, unite la carne e fate cuocere, a calore moderato, per 20 minuti, senza mai smettere di mescolare.

Tagliate a dadini i pomodori e la zucca, uniteli al pollo e fate cuocere per altri 30 minuti.

Al termine, cospargete la preparazione con le foglioline di coriandolo e servite.

CONSIGLI.

Si tratta di una ricetta di pollo alle spezie originaria del Burma.

Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, si tratta di un piatto molto delicato, in quanto il sapore piccante delle spezie, usate con molta parsimonia, viene attenuato dalla polpa dolciastra dei pomodori e della zucca.