

POLLO ALL'INDIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo da 1500 g di tagliato a pezzi
- 5 cucchiaini di farina bianca
- 3 cucchiaini di olio di semi
- 2 spicchi di aglio sbucciato
- 2 cipolle sbucciate affettate finemente
- 1 peperone verde senza semi tritato
- 50 g di sedano lavato e tritato
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- 2 cucchiaini di sale
- 800 g di pomodori pelati

Per servire:

- 1 noce di burro
- 50 g di mandorle sbianchite
- 225 g di riso a grani lunghi bollito
- 75 g di uvetta sultanina senza semi
- prezzemolo tritato

Passate il pollo nella farina.

Scaldate l'olio in un largo tegame e indorate i pezzi di pollo da ogni lato, pochi per volta.

Toglieteli dalla padella e metteteli da parte.

Mettete in tegame aglio, cipolla, peperone, sedano, curry e sale; cuocete per 5 min. mescolando.

Unite quindi i pomodori col loro sugo.

Aggiungete i pezzi di pollo e portate a bollore.

Abbassate la fiamma, coprite e sobbollite per 30 min finché la carne sia tenera.

Intanto sciogliete il burro in una padella e saltate le mandorle dorandole appena.

Mescolatevi insieme riso ed uvetta.

Sistemare la mistura di riso ed i pezzi di pollo su un piatto da portata largo, riscaldato.

Eliminate gli spicchi d'aglio e versate la salsa sopra il pollo.

Spargete uniformemente su pollo e riso le mandorle saltate e il prezzemolo tritato.