

POLLO ARROSTO CON DATTERI E RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1400 g di pronto per la cottura
- sale
- 1 pizzico di pepe di caienna
- 1 pizzico di pimento
- 2 cucchiaini di paprica piccante
- 120 g di cipolle
- 1 spicchio di aglio
- 50 cl di brodo di pollo
- 100 g di sedano
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 250 g di pomodori
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 3 tazze di riso bollito
- 6 datteri freschi

Tagliate il pollo in otto pezzi e cospargeteli uniformemente con il sale, la paprica, il pimento e il pepe di Caienna, precedentemente mescolati in una ciotolina.

Tritate finemente le cipolle sbucciate, lo spicchio d'aglio e il sedano, e fate soffriggere il tutto in una padella con l'olio, a calore moderato per 5 minuti.

Unite i pezzi di pollo e fateli rosolare a fuoco vivo da ogni lato, fino a quando saranno ben dorati.

Scottate per pochi istanti i pomodori in acqua bollente, pelateli, eliminate i semi e tagliate la polpa a filetti, quindi metteteli nella padella con la carne.

Private i datteri dei noccioli, riducetene la polpa a striscioline e unite anch'essa alla carne.

Fate cuocere a calore moderato per 15 minuti, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.

Trascorso il tempo indicato versate il brodo e proseguite la cottura nel forno (200°) per 20 minuti, dopodichè unite il riso e il prezzemolo tritato e portate a cottura (occorreranno altri 20-30 minuti).

Al termine regolate di sale e pepe, se necessario, e servite ben caldo.