

8. Chicken Biryani (tipico piatto indiano dove Byriani indica la cottura pilaf)

23 gennaio 2018

Ingredienti

500 gr di pollo tagliato a pezzi piccoli

300 gr di riso basmati fior fiore Coop

100 gr di burro fior fiore coop

2 cipolle

125 gr di yogurt naturale coop

1 cucchiaino di semi di cumino

1 cucchiaino di cannella

1 cucchiaino di chiodi di garofano

1 cucchiaino di semi di cardamomo

1 cucchiaino di zenzero fresco

3 spicchi di aglio tritato

una manciata di uvetta coop

1 manciata di mandorle pelate

Procedimento:

Ponete la carne tagliata a piccoli pezzi in una terrina. Aggiungete lo yogurt e mescolate.

Lasciate riposare per circa mezz'ora.

Sbucciate la cipolla e affettatela sottilmente. Fate sciogliere il burro in una padella e rosolatevi le cipolle. Unite la carne, le spezie, l'aglio e il peperoncino e fatela rosolare.

Salate.

Unite il riso e lasciatelo soffriggere per qualche minuto. Aggiungete 5 bicchieri di acqua calda e mescolate. Unite le mandorle e l'uvetta. Coprite e lasciate cuocere a fuoco basso finché la carne e il riso saranno cotti.

Regolate di sale e servite caldo.