Pollo chitarnee

Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aceto di vino rosso: 1 cucchiaio
- Cipolle: 3 tritate finemente
- Concentrato di pomodoro: 1 cucchiaio
- Coriandolo fresco: per guarnire
- Cumino: 2 cucchiaini
- Curcuma: 1 cucchiaio
- Limone: 1
- Pepe: q.b.
- Peperoncino in polvere: 1 pizzico
- Peperoncino piccante fresco: 1 se piace
- Pollo: 500 gr con pelle e ossa se possibile (cosce, sovracosce, petto)
- Sale: q.b.
- Semi di cardamomo: 10 bacche
- Semi di coriandolo macinati: 2 cucchiai
- Spicchi d’aglio schiacciati: 3
- Zenzero in polvere: 1 cucchiaino
- Zucchero: 2 cucchiaini

Preparazione

Il pollo chitarnee è un curry indiano con una storia diversa dal solito: è un **curry indiano-ebraico**! Si tratta di un **piatto di pollo molto aromatico**, in cui la carne è cotta con pomodoro, profumate spezie indiane e due ingredienti segreti: il limone e l’aceto. Nonostante sia sempre stato una religione minoritaria, l’ebraismo è stato una delle prime religioni straniere a viaggiare in India nella storia. Gli ebrei in India, a differenza di quelli di tutto il mondo, sono divisi in tre gruppi distinti secondo la loro posizione geografica e terra di origine: ci sono gli ebrei di Cochin, gli ebrei detti Benè Israel e gli ebrei di Baghdad.

La ricetta del chitarnee appartiene probabilmente alla tradizione culinaria della comunità baghdadi: questo piatto sembra essere il felice risultato dell’unione del gusto “baghdadi” per l’agrodolce (molti piatti iracheni e siriani lo sono) con le più classiche spezie indiane.

In una pentola antiaderente dai bordi alti fate soffriggere le cipolle e lo zucchero nell’olio, a fiamma bassa, per cinque minuti. Aggiungete l'aglio, il peperoncino e tutte le spezie e mescolate un minuto per tostare le spezie; unite anche i pezzi di pollo e cuocete il tutto, a fiamma media, per un paio di minuti, mescolando continuamente perché il pollo si insaporisca. Aggiungete la **Polpa Fine Pomì** e il concentrato di pomodoro, l’aceto, il succo di mezzo limone e 250 ml di acqua. Portate a bollore, poi abbassate il fuoco, coprite e fate cuocere a fuoco lento per 40 minuti. Spegnete il fuoco, aggiungete ancora una spruzzata di succo di limone e mescolate bene. Servite il pollo caldo, con qualche fogliolina di coriandolo e del buon riso pilaf.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr