

Pollo chitarnee



Tempo di preparazione: 60 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

- Polpa Fine 3x400g 400 gr
- **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 cucchiaini
 - Spicchi d'aglio schiacciati 3
 - Zenzero in polvere 1 cucchiaino
 - Zuccherò 2 cucchiaini

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 Cochín, 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 Pomi** 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.

- *Jasmine Guetta*