Pomì
O Così. O Pomì.

Korma di pollo rosso - India

Tempo di preparazione: 120 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Cannella: 1 cucchiaino
- Cardamomo: 1 cucchiaino
- Cipolle: 4
- Coriandolo fresco: per guarnire
- Coriandolo macinato: 1 cucchiaino
- Curcuma: 1 cucchiaino
- Farina: 1 cucchiaio
- Ghi, burro chiarificato: 200 gr
- Latte: 150 ml
- Panna: 500 ml
- Peperoncino: 1 cucchiaino
- Pollo intero: 1
- Sale: 1 pizzico
- Spicchi di aglio: 2
- Zenzero: 1 pezzetto

Preparazione

1. Bollite per circa 30 minuti un pollo intero in una casseruola con abbondante acqua.
2. Scolatelo tenendo da parte un po’ di acqua di cottura.
3. Una volta raffreddato, rimuovete ossa e pelle e tagliate il pollo a bocconcini.
4. In una padella capiente scaldate il ghi a fuoco medio.
5. Soffriggete le cipolle affettate nel burro finché non si ammorbidiscono.
6. Aggiungete lo zenzero sminuzzato, il peperoncino, la curcuma, il coriandolo macinato, la cannella, il cardamomo e lasciate cuocere per 5 minuti. Aggiungete il pollo, la **passata di pomodoro biologica Pomì** e l’acqua di cottura del pollo (circa 150 ml).
7. In una ciotola mescolate il latte con la farina e aggiungetelo alla preparazione.
8. Fate bollire, rimescolate e poi abbassate la fiamma e lasciate cuocere con il coperchio per 15 minuti.
9. Aggiungete infine la panna e cuocete a fiamma dolce per altri 20 minuti.
10. Quando è pronto servitelo tiepido con una spolverata di coriandolo fresco sminuzzato e riso basmati al vapore.

Curiosità.
Korma letteralmente significa *brasato*. Il piatto è tipico dell’India del nord, in particolare della cucina dell’impero Moghul che ha regalato capolavori come il Taj Mahal e diffuso in tutta l’India saperi e sapori di influenza persiana.
Il Korma si può preparare anche solo con verdure.
Gli ingredienti sono impreziositi dagli aromi delle spezie e lasciati marinare in salsa di yogurt e panna, cosa che rende questa pietanza particolarmente avvolgente.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 300 gr