

## Korma di pollo rosso - India



**Tempo di preparazione:** 120 min.

**Difficoltà:** Media

### Ingredienti (4 persone)

#### • Ingredienti

- Passata di pomodoro biologica 500g 300 gr
- 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

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

Bollite per circa 30 minuti un pollo intero in una casseruola con abbondante acqua.

Scolatelo tenendo da parte un po' di acqua di cottura.

Una volta raffreddato, rimuovete ossa e pelle e tagliate il pollo a bocconcini.

In una padella capiente scaldate il ghi a fuoco medio.

Soffriggete le cipolle affettate nel burro finché non si ammorbidiscono.

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 Pomi** e l'acqua di cottura del pollo (circa 150 ml).

In una ciotola mescolate il latte con la farina e aggiungetelo alla preparazione.

Fate bollire, rimescolate e poi abbassate la fiamma e lasciate cuocere con il coperchio per 15 minuti.

Aggiungete infine la panna e cuocete a fiamma dolce per altri 20 minuti.

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.