

## POLLO AL CURRY CON RISO VERSIONE ROBY + VARIANTE ZIA ALE



Il Chicken tikka masala (IPA: /tʰɪkɪn tɪkka maːzɑːla/ (UR) چڪن ٽيڪا ماسالا, (HI) चिकन टिक्का मसाला) o pollo al curry è un piatto indiano o britannico a base di curry, nel quale pezzi arrostiti di carne di pollo, simili al Chicken tikka, vengono serviti assieme ad una delicata e cremosa salsa speziata di colore arancione a base di pomodoro.

Le origini del chicken tikka masala sono attualmente oggetto di disputa. La più antica rivendicazione è quella legata agli imperatori dell'Impero Moghul come primi creatori del piatto, tuttavia altre rivendicazioni indicano come luogo di nascita del piatto Glasgow, città della Scozia

Varie indagini hanno rivelato che il chicken tikka masala è uno dei più polari piatti serviti nei ristoranti britannici, dove viene chiamato "Britain's true national dish", ovvero il "vero piatto nazionale britannico"[ [Fonte Wikipedia](#) ]

### Ingredienti

- 300 gr pollo
- 140 gr di riso (meglio se basmati)
- sedano carota e cipolla per il soffritto
- 200ml di panna da cucina
- curry a piacere
- pochissimo sale
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

//

### Prreparazione

1. Tagliare il pollo a dadini
2. In una padella a fuoco moderato, mettere l'olio d'oliva assieme al sedano carota e la cipolla per fare il soffritto
3. Quando il soffritto è pronto aggiungere alla padella il pollo a dadini
4. Nel frattempo in una pentola con dell'acqua cuocere il riso (a seconda del tipo di riso ci vorrà più o meno tempo per la cottura)
5. Cuocere a fiamma moderata il pollo per qualche minuto finché non sarà cotto aggiungendo un po' di sale
6. Aggiungere la panna e mescolare finché non si sarà amalgamato il tutto
7. Aggiungere quindi il curry a piacere e mescolare il tutto
8. Continuare la cottura per un minuto e servire a tavola assieme al riso



### VARIANTE ZIA ALE

Sostituire la panna con il latte in cui scioglierete direttamente il curry e la noce moscata con un cucchiaio di farina manitoba e poi aggiungetelo così al pollo saltato: viene una favola ed è molto

leggero

Per il riso, va benissimo il basmati che se fai lessare con un cucchiaino di dado vegetale e 1 bustina di zafferano viene una favola saporitissimo anche da solo!

