

# Pollo e gamberi al curry con riso basmati

Categoria: Sapori dal Mondo - India



## Informazioni Generali

<b>Preparazione:</b> 15 min	<b>Cottura:</b> 30 min	<b>Dosi per:</b> 4 persone
<b>Costo:</b> Medio	<b>Difficoltà:</b> Bassa	

Il pollo e gamberi al curry con riso basmati è un piatto unico di derivazione indiana, nel quale sono presenti ingredienti molto utilizzati e tipici di questo paese, come il pollo, i gamberi, il curry, lo yogurt e il riso basmati, varietà dal chicco allungato e dallo spiccato ma delicato aroma.

Il pollo e i gamberi al curry, accostati al riso basmati aromatizzato con cipolla e chiodi di garofano, possono essere preparati in occasione di una cena particolare, magari tra amici amanti del genere etnico: è una pietanza che non deluderà nessuno!



### per il pollo

<b>» Aglio</b> 2 spicchi	<b>» Olio di oliva</b> extravergine 6 cucchiari
<b>» Brodo</b> o acqua calda q.b.	<b>» Pollo</b> 600 gr di polpa
<b>» Carote</b> 2	<b>» Sale</b> q.b.
<b>» Cipolle</b> 1	<b>» Sedano</b> 2 gambi
<b>» Curry</b> in polvere 2 cucchiari	<b>» Yogurt</b> compatto (meglio se greco) 200 gr
<b>» Gamberi e Gamberetti</b> sgusciati 350 gr	

### per il riso

<b>» Acqua</b> calda q.b.	<b>» Cipolle</b> 1/2	<b>» Riso</b> Basmati 240 gr	<b>» Sale</b> q.b.
<b>» Chiodi di garofano</b> 5	<b>» Olio di oliva</b> extravergine 4 cucchiari		

## Preparazione



Ponete in un tegame capiente 6 cucchiari di olio, aggiungete il pollo (1) tagliato a cubetti di circa 2,5 cm di lato e fatelo rosolare per 10 minuti (fino a che il liquido fuoriuscito dalla carne si asciughi). Nel frattempo tritate finemente la cipolla e l'aglio, i gambi di sedano e le carote preventivamente sbucciate; aggiungete il tutto nel tegame assieme al pollo (2) e lasciate soffriggere a fuoco dolce per altri 10 minuti. Aggiungete a questo punto due cucchiari abbondanti di curry (3),



salate (4), quindi mescolate per amalgamare bene il tutto e lasciate cuocere per altri 10 minuti aggiungendo un mestolo di brodo vegetale o acqua calda (5-6) quando serve.



Nel frattempo infilate nei lati di mezza cipolla i chiodi di garofano (7) e ponetela a sfrigolare per 2-3 minuti in un tegame assieme a 4 cucchiari di olio (8); unite il riso basmati (9), fatelo tostare e poi aggiungete acqua calda salata (10), poca per volta fino a che il riso sarà cotto e asciutto (stando attenti che il riso non si attacchi al tegame).



Quando il pollo sarà tenero, aggiungete i gamberi sgusciati (11), lasciate cuocere per due minuti e poi aggiungete lo yogurt greco compatto (12); mescolate per scioglierlo e incorporarlo agli altri ingredienti, quindi aggiustate eventualmente di sale e spegnete il fuoco quando il condimento risulterà denso.



Con degli stampini a cerchio (13), create degli anelli di riso che disporrete al centro del piatto da portata (14); ponete tutto intorno il pollo e i gamberi al curry, disponendo un po' di fondo di cottura anche sul riso. Servite immediatamente.

### Consiglio

Il curry è una polvere formata da una miscela di spezie che può risultare più o meno piccante a seconda del tipo scelto. In commercio si trova il curry leggermente piccante, il curry mediamente piccante e il curry molto piccante; sceglietelo in base ai vostri gusti.

