

# Pollo yassa

Categoria: Portate - Pollo e Selvaggina



## Informazioni Generali

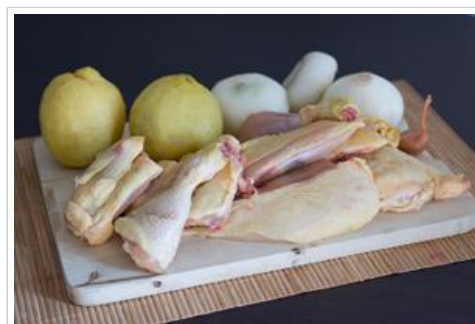
**Preparazione:** 20 min **Cottura:** 40 min **Dosi per:** 4 persone  
**Costo:** Basso **Difficoltà:** Bassa

Nota Aggiuntiva: + il tempo di marinatura

Il pollo yassa è un famoso piatto della cucina dell'Africa nera, più precisamente della cucina senegalese.

Il pollo yassa è il piatto nazionale di questo paese, ed è essenzialmente una saporita pietanza a base di pollo marinato con succo di limone e spezie che si mangia accompagnato da riso in bianco.

La yassa in realtà è una marinatura di limone o lime che si usa sia per il pollo che per il pesce.



## Ingredienti

>> <b>Aglio</b> 4 spicchi	>> <b>Pepe</b> q.b.
>> <b>Alloro</b> 2 foglie	>> <b>Peperoncino</b> tritato 1 cucchiaino
>> <b>Brodo</b> vegetale (o di gallina) 200 ml	>> <b>Pollo</b> in pezzi, 1,5 kg
>> <b>Cipolle</b> bianche 8	>> <b>Riso</b> basmati q.b.
>> <b>Limoni</b> 1	>> <b>Sale</b> q.b.
>> <b>Olio di oliva</b> 3-4 cucchiari	>> <b>Senape</b> di Dijon 1 cucchiaino

## Preparazione



Mescolate insieme gli ingredienti per la marinatura: il succo spremuto del limone, la senape, l'alloro spezzato con le mani, il peperoncino, sale e pepe (1). Lavate accuratamente i pezzi di pollo ed asciugateli con carta da cucina; metteteli in una ciotola capiente e mescolate bene (2).

Lasciate marinare da 3-4 ore fino a 24; più lasciamo il pollo nella marinatura più si insaporisce. Accendete il forno a 170°.

Scolate il pollo dalla marinatura (tenendo quest'ultima da parte) e sistematelo su una teglia da forno foderata con della carta stagnola. Infornate il pollo per 25 minuti.



Pelate e tagliate a spicchi non troppo piccoli le cipolle. Pelate gli spicchi d'aglio (4). In una padella grande fate soffriggere le cipolle con l'aglio fino a quando non saranno morbide (5). A questo punto aggiungete il pollo (6),



il suo fondo di cottura (7), la marinatura e il brodo (8). Fatelo cuocere per una mezz'ora scuotendo la padella ogni tanto per evitare di farlo attaccare al fondo. Servire il pollo caldo accompagnato dal riso basmati lessato (9).

### Consiglio

Per far sì che il pollo rimanga più croccante, possiamo farlo cuocere sotto il grill del forno invece di infornarlo nella maniera tradizionale. In questo caso dovremo fare attenzione a non farlo diventare troppo bruno.