

*Gli editoriali.*

## La ricetta del pollo al curry

Scopri la ricetta del pollo al curry, un grande classico della cucina indiana semplice da preparare e dal sapore intenso.

**Tempo preparazione:** 30 minuti

**Difficoltà:** Media

4 persone

### Ingredienti:

- 600 gr di pollo disossato in bocconcini
- 20 gr di curry
- 100 gr di latte di cocco
- 1 cucchiaio di maizena
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cipolla bianca
- 1 spicchio d'aglio
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 pezzetto di zenzero fresco
- 1 peperoncino fresco
- Sale qb
- Coriandolo qb



Il **pollo al curry** è uno dei **piatti indiani più diffusi nel mondo**: si tratta di uno **stufato di bocconcini di pollo** cotti e conditi con le classiche **spezie indiane** e servito, di solito, con del **riso basmati**. In realtà, esistono tante ricette diverse del pollo al curry, preparazioni che variano in base alla zona dell'India dove viene preparato questo piatto. Ad esempio, nel **nord del Paese** è più **speziato e piccante**, mentre al sud viene preparato con **latte di cocco** o **yogurt** per rendere il pollo più **cremoso**.

La variante più diffusa all'estero è probabilmente quella con il latte di cocco, che ha un sapore meno forte rispetto alla ricetta del nord. Tra i segreti di un buon pollo al curry c'è sicuramente la preparazione della **salsa**. Il **masala indiano** andrebbe fatto sul momento, mescolando insieme: 2 cucchiaini di **curcuma**, 1 cucchiaino di **paprika**, 1 cucchiaino di **coriandolo**, 1 cucchiaino di **cumino**, mezzo cucchiaino di **peperoncino rosso** e mezzo cucchiaino di **cannella**. In alternativa, è possibile acquistare del **curry già pronto**, cercando un prodotto di qualità. Infine, è importante seguire ogni passaggio della ricetta e fare attenzione alla **marinatura** e alla cottura della carne, per far sì che risulti morbida e saporita.

Vediamo, quindi, insieme come fare il pollo al curry nella sua ricetta più diffusa.

## Procedimento

- 1 – Taglia il **pollo** a cubetti e mettilo in una ciotola.
- 2 – Prepara la **salsa al curry**, sciogliendo il burro in una padella. Non appena si è sciolto, spegni il fornello e aggiungi il **curry**, mescolando bene.
- 3 – Aggiungi poi anche il **latte di cocco** e continua a mescolare, fino a ottenere una salsa abbastanza densa.
- 4 – Versa la salsa così ottenuta nella ciotola del pollo, aggiungi **sale** e **maizena** e mescola il tutto per far insaporire la carne.
- 5 – Copri la ciotola con una pellicola e metti la carne in frigo a marinare per almeno un paio d'ore.
- 6 – Quando la carne sarà pronta, procedi con la cottura. Trita la **cipolla** e mettila in una padella alta: aggiungi lo **zenzero** grattugiato, lo spicchio d'**aglio**, l'**olio** e il **peperoncino** intero.
- 7 – Mescola il tutto e fai soffriggere per un paio di minuti, poi aggiungi nella padella il **pollo marinato** con tutta la salsa.
- 8 – Abbassa la fiamma e mescola ancora, aggiungendo un cucchiaino di latte di cocco se la salsa risulta troppo densa o se la carne risulta troppo asciutta.
- 9 – Prosegui la cottura per circa un quarto d'ora, fino a ottenere dei bocconcini ben rosolati in una salsa cremosa e profumata.
- 10 – A fine cottura, impiatta il tuo pollo al curry, spolverandoci sopra del **coriandolo**.

## Come sostituire il latte di cocco nel pollo al curry

Se il latte di cocco non piace, nella ricetta del pollo al curry si può anche sostituire con dello **yogurt bianco** o del **latte intero**. Come anticipato, in molte varianti di questa pietanza il latte di cocco non viene utilizzato: nella versione più speziata del pollo al curry, ad esempio, si utilizza del **pomodoro** per realizzare la salsa, che in questo caso sarà anche molto più speziata con l'aggiunta di una maggiore quantità di peperoncino e altri aromi.

### **Quale verdura abbinare al pollo al curry**

Solitamente il pollo al curry viene servito con del semplice **riso basmati bianco**, eventualmente aromatizzato con qualche spezia. In aggiunta, a questo piatto si possono abbinare anche delle verdure, come ad esempio delle **zucchine**, delle **carote** o dei **fagiolini**. In alcune varianti del piatto, carote e zucchine spesso vengono mescolati nella stessa salsa con il pollo, per creare così un piatto unico con l'aggiunta del riso basmati accanto.