Pollo al burro

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	1 Ore
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

1 mazzetto di coriandolo

2 cm di zenzero

3 spicchi d'aglio

1 cipolla

80 g di mandorle, a scaglie

180 g di yogurt, greco

½ CT di peperoncino, macinato

½ CT di chiodi di garofano, macinato

½ CT di cannella, macinato

1 CT di Garam Masala, in polvere

1 CT di sale

2 CT di paprica in polvere

1 CT di curcuma, macinato

4 cardamomi, interi

400 g di pomodori pelati, a cubetti

5 CM di ghee, o burro chiarificato

500 g di pollo, cosce disossate, senza pelle

Staccare le foglioline di coriandolo per la marinata. Sbucciare lo zenzero, l'aglio e la cipolla, tagliarli a dadini e versarli in un frullatore con il resto delle spezie e degli ingredienti escluso il pollo. Frullare fino a ottenere un composto omogeneo. Versare la marinata nello stampo in porcellana, aggiungere il pollo e mescolare il tutto. Lasciar marinare il pollo coperto in frigorifero per almeno 2 ore o durante la notte.

Il giorno dopo, o trascorse 2 ore, collocare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda umida 160 °C per 1 Ore

4 CM di doppia panna

Al termine della cottura aggiungere la doppia panna e mescolare bene il tutto.

Consigli

Servire con del riso o pane naan.

Accessori

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019