



# Pollo al burro

Ricetta di V-ZUG SpA



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

