



Istituto comprensivo Trento 5
Scuola Primaria "F. Crispi" - 2014/2015



I mercoledì delle mamme

Chicken Biryani ricetta pakistana

INGREDIENTI

- 1 Kg di Carne di pollo
- 500g - 750g di riso messo a bagno per 30 minuti
- 3 - 4 Cipolle finemente affettate
- 4 – 5 Pomodori finemente affettati
- 4 – 5 patate
- 30 - 40g di Aglio finemente tritato
- 30 - 40g di Zenzero tritato
- 2 Limoni tagliati a fette
- 250g di Yogurt
- 8 -10 peperoncini verdi
- Prezzemolo
- Olio
- Spezie varie (menta, coriandolo) dette Byriani masala

PREPARAZIONE

In padella con l'olio soffriggere le cipolle, quindi aggiungere zenzero, aglio, peperoncini verdi, pomodori e continuare a mescolare per qualche minuto.

Aggiungere la carne, lo yogurt, le spezie e mezzo bicchiere d'acqua e cuocere fino a quando la carne è quasi tenera.

Aggiungere le patate e terminare la cottura a fiamma bassa.

Prima di spegnere il fuoco aggiungere limone, menta e coriandolo

A parte far bollire 12-15 bicchieri di acqua con 4 cucchiaini di sale e aggiungere il riso bagnato.

Far bollire il riso fino a quando è quasi cotto poi toglierlo dal fuoco e scolare l'acqua.

Mettere la carne cotta e riso in due strati, aggiungere colorante alimentare in modo casuale e coprire a cuocere a fiamma bassa per 15-20 minuti.

Togliere dal fuoco: Chicken Baryani è pronto!

Servire caldo con insalata verde.

Buon appetito!

