

POLLO ALLE SPEZIE COLOMBO



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 personnes

- 600 g di petto di pollo tagliato a dadi grossi - 1 lime - 2 spicchi d'aglio sbucciati - 2 cipolle - 1 cucchiaio di olio di semi - 1 cucchiaio di curcuma in polvere - 1 cucchiaio di curry indiano - 300 ml di latte di cocco - 200 g di taccole - 1 peperoncino verde o rosso - qualche ciuffo di cerfoglio - sale, pepe -
RISO ALLO ZAFFERANO - 400 g di riso basmati o riso a chicchi lunghi - 2 bustine di zafferano in polvere - 1 cucchiaino di sale fino

1. Tagliare i petti di pollo a pezzetti di 3 cm, irrorarli con il succo di lime e salarli leggermente.
2. Mettere nel contenitore gli spicchi d'aglio tagliati a metà e degerminati* insieme alle cipolle sbucciate e tagliate in quattro parti, quindi avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13 (senza riscaldare). Rimescolare se necessario. Aggiungere l'olio e le spezie e riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 2A/100°C.
3. Aggiungere il latte di cocco, le taccole (precedentemente lavate), il peperoncino tagliato a metà e privato dei semi, aggiungere il pepe e il petto di pollo, avviare il programma ESPERTO, 30 minuti/velocità 1A/100°C. Regolare il tempo di cottura se necessario.
4. Al momento di servire, aggiungere un ciuffo di cerfoglio e servire con riso allo zafferano.

