



# Pollo tikka masala

## Ingredienti

- 600 g di sovracosce di pollo
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- 1 pezzo di zenzero grande quanto un dito mignolo
- 1 peperoncino
- 1 cucchiaio di curry in polvere
- 1 cucchiaio di masala
- 1/2 cucchiaio di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 500 g di passata di pomodoro
- 300 g di riso bianco lessato per accompagnare (opzionale)

Il pollo tikka masala è un tipico piatto indiano, ma anche britannico (considerato il gran numero di indiani presenti in Inghilterra).

## Riepilogo Passo-Passo

### Step 1

Disossare il pollo. Privare della pelle e dell'osso le sovracosce di pollo, tagliarle a cubotti e mettere da parte.

### Step 2

Lavorare le spezie in padella. In una larga padella far soffriggere nell'olio l'aglio schiacciato ed il peperoncino, aggiungere la cipolla tritata, coprire col coperchio e far stufare lentamente. Aggiungere il curry, il masala, lo zenzero pelato e grattugiato, il coriandolo ed il concentrato di pomodoro.

### Step 3

Cuocere il pollo nelle spezie. Unire il pollo e far rosolare, aggiungere il passato di pomodoro, salare e coprire col coperchio. Far cuocere per circa 45 minuti senza coperchio in modo che il sugo si restringa un po'.

### Step 4

Servire caldo ed accompagnandolo con il riso.