



Madagascar ***Pollo al cocco e al pomodoro con vaniglia e riso allo zenzero***

INGREDIENTI per 4 persone

POLLO

- 1 pollo (circa 1,2 kg)
- peperoncino in polvere
- sale
- 1 cucchiaino di olio di arachidi
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 1 cipolla tritata
- 1 peperone liberato dai semi e tagliato a cubetti
- 20 g di zenzero tagliato fine
- 1 stecca di vaniglia
- 3 dl di latte di cocco
- 2 dl di fondo di cottura di pollo
- 4 pomodori maturi, pelati, liberati dai semi e tagliati a cubetti
- 3 cucchiaini di cocco fresco grattugiato

RISO ALLO ZENZERO

- 6 dl d'acqua
- ½ cucchiaino di sale
- ½ limone non trattato, scorza e succo
- 2 cucchiaini di zenzero tagliato fine
- 2 cucchiaini di olio di semi di girasole
- 250 g di riso basmati ben lavato e sgocciolato

Ricetta: Tanja Grandits, www.stuckibasel.ch

POLLO

Tagliare il pollo in otto parti. Condire con sale e peperoncino. Scaldare l'olio in una casseruola e rosolare la carne a fuoco vivo, poi levarla ed eliminare il grasso in eccesso.

Fare dorare cipolla, aglio, zenzero e peperone nella casseruola, spegnere con il fondo di pollo e il latte di cocco.

Raschiare il midollo dalla stecca di vaniglia, poi mettere entrambi nella casseruola. Aggiungere il pollo rosolato e i pezzetti di pomodoro e lasciar cuocere coperto a fiamma media per 30 minuti.

Addensare la salsa e correggerla.

RISO ALLO ZENZERO

Portare a ebollizione l'acqua con il sale, lo zenzero, la scorza e il succo di limone, poi lasciare riposare per 5 minuti.

Scaldare dell'olio in una grande casseruola, versare il riso e tostarlo brevemente.

Versare l'acqua allo zenzero e al limone e portare a ebollizione. Fare cuocere coperto e a fiamma molto bassa per 10 minuti. Smuovere il riso cotto con una forchetta.

Servire il pollo cosparsa di cocco grattugiato e accompagnato dalla salsa e dal riso allo zenzero.