GALLINA IN PADELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 gallina piuttosto grossa
- 1 cipolla
- 1 peperone
- 1 pomodoro
- 2 spicchi di aglio
- 1 foglia di alloro
- 100 g di gamberetti secchi
- 100 g di anacardi crudi
- 100 g di arachidi crude
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 10 cl di olio di palma
- 10 cl di latte di cocco denso
- alcune foglie di menta
- alcuni rametti di prezzemolo
- sale

Tritate il peperone , la cipolla , l'aglio, la menta e il pomodoro.
Unite l'aceto e il prezzemolo tritato.
Mescolate bene e ricoprite con la marinata la gallina tagliata a pezzi.
Fate riposare per un paio d'ore.
Scaldate metà dell'olio di palma in una grande padella e friggete i pezzi di gallina ben scolati.
Lasciate sul fuoco per circa 30 minuti mescolando spesso.
Sistemate il trito nella padella, salate, coprite con un coperchio e lasciate insaporire a fuoco medio per 20 minuti.
Unite l'alloro e proseguite la cottura per altre 2 ore, bagnando di tanto in tanto con dell'acqua calda in modo che la gallina sia quasi immersa nel liquido e possa cuocere in modo uniforme.
Sminuzzate i gamberetti secchi con gli anacardi e le arachidi, aggiungendo qualche cucchiaio di acqua in modo da ottenere una crema.
Versate il composto nella padella e lasciate cuocere per 15 minuti.
Unite infine l'olio rimasto e il latte di cocco.
Fate cuocere ancora 10 minuti e servite.