POLLO ALLE SPEZIE 1

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di pollo
- 100 g di burro
- 500 g di riso
- 1 cipolla
- 1 manciata di mandorle sbucciate
- 1 cucchiaino di cumino
- 3 chiodi di garofano
- cannella
- zenzero
- zafferano
- noce moscata
- pepe nero
- yogurth magro naturale

Fate bollire il riso e scolatelo.

Pulite il pollo e tagliatelo in almeno 10 pezzi.

Spezzettate le mandorle nel mixer con un cucchiaino d'acqua.

Passate al mixer anche zenzero, cipolla e sale, ottenendo una pasta dove passare il pollo.

Cuocete il pollo in una casseruola, bagnandolo con un bicchiere d'acqua, per 10 minuti.

Toglietelo, tenendolo in caldo e aggiungendo al fondo di cottura lo yogurth e la pasta di mandorle.

In un'altra casseruola fate sciogliere il burro e aggiungete i pezzi di pollo aromatizzati nella pasta insieme a chiodi di garofano, grani di pepe nero e cannella tritati fini.

Fate insaporire mescolando per dieci minuti.

Unite riso, salsa di yogurth e zafferano, cuocete piano coperto per 5 minuti.

Mettete in forno a 200 gradi per circa 30 minuti.