

POLLO AL CURRY CON PISELLI E DUE RISI (nero e bianco basmati)



Cuocere i due tipi di riso:

Il Venere (nero) per 40 minuti e il bianco basmati per 10 minuti e tenerli in caldo dopo averli conditi con un filo di burro separati. Preparare una buona dose di piselli passati in padella con un poco di cipolla, un filo di brodo vegetale e mantenere in caldo. Tagliare il pollo a piccoli pezzetti e infarinarlo leggermente. In una padella a parte, rosolare in poco burro una cipollina tritata e una mela renetta tagliata a dadini. Dopo qualche minuto aggiungere il pollo e due chiodi di garofano.

In mezzo bicchiere d'acqua diluire 2/3 cucchiaini di farina e un cucchiaino di Curry (sq) e unire alla carne. Portare a cottura bagnando con brodo se necessario ed alla fine aggiungere il succo di un limone. A questo punto procedere ad impiattare il tutto.

In un piatto di portata abbastanza grande, mettere al centro i due tipi di riso separatamente con i piselli attorno, versare al centro sui risi il pollo con in suo sugo affinché condisca il riso.

"E' un piatto di effetto"