

Un pollo 10 Paesi, giro del mondo in un piatto

Pollo Tandoori- India

il pollo tandoori è diventato uno dei piatti principali della cucina indiana.

Il pollo tandoori viene prima marinato a lungo in una salsa a base di yogurt bianco e una miscela di spezie apposta per il tandoori che contiene prevalentemente chili rosso, che dona alla salsa una tipica colorazione rossa. Al posto del chili, si può usare anche la curcuma che invece dona al pollo un vivace colore arancione.

Se non trovate il mix di spezie già pronto per tandoori, potete partire da un altro mix indiano di spezie, il garam masala, che si reperisce più facilmente, e aggiungere secondo i vostri gusti, curry, chili, curcuma, zenzero, aglio e cipolla in polvere e pepe di Cayenna.

Una volta marinato, cuocete il pollo tandoori nel vostro forno di casa.

“Questo pollo indiano ha un sapore esposivo,
cioè piccante”



Soana

Pollo e patate al forno-Italia

Pollo e patate al forno sono un tipico secondo piatto della cucina italiana.

Per preparare pollo e patate al forno iniziate a mettere le cosce in una pentola con il vino.

Aggiungete un po' d'acqua calcolando che la carne dovrà essere coperta per circa tre quarti.

Aggiungete la cipolla tagliata a fettine, un paio di rametti di rosmarino, salate e pepate. Fate quindi cuocere a fiamma media, senza coprire, per 20-25 minuti, o comunque fino a quando il liquido sarà evaporato, restringendosi.



“Ringrazio chi ha inventato il pollo con le patate!” Matteo

Pollo alla cacciatora- Toscana

Sembra che la ricetta originale del pollo alla cacciatora sia nata in Toscana.

si tratta di pollo tagliato in pezzi, rosolato in padella e profumato gli odori classici: cipolla, sedano e carota. Un secondo piatto molto semplice quanto goloso che addirittura è capace di trasformarsi in ricetta ricchissima solo e soltanto se si assolve al più importante dei

compiti: la scarpetta nel gustosissimo sughetto!



“Lo prepara mia nonna!” Viola

Il pollo *Karahi* - Pakistan

Il pollo *karahi* è uno dei piatti pakistani più famosi.

Ricetta piccante, semplice e personalizzabile, è possibile preparare il pollo e le verdure che lo

accompagnano in meno di 30 minuti.



© Can Stock Photo

“Lo mangiamo spesso in famiglia la domenica. Ha una salsa molto conosciuta in Pakistan”

Issa

Khao Phat-Thailandia

Il Khao Phat è letteralmente il riso fritto thailandese.

E' una pietanza molto popolare più che altro perchè è un piatto di riciclo, cioè i thailandese usano farlo quando avanza del riso cotto e poi lo condiscono con il pollo Khai.



“ Vi consiglio di assaggiarlo”. Stella

Pollo al Curry- Sry Lanka

Il pollo al curry è una **ricetta originale asiatica**, dal carattere forte e dal sapore esotico, che si accompagna al **riso basmati**. Il petto di pollo al curry si prepara unendo un mix di spezie con il latte oppure con il latte di

cocco per aumentare la **cremosità**.



**“Preferisco mangiarlo senza l’aggiunta del pepe..”
Yazid.**

Pollo a la brasa- Perù

Pollo a la brasa è un delizioso pollo arrosto aromatizzato con erbe e spezie unicamente peruviane.

Il pollo arrosto peruviano viene sempre accompagnato da deliziose salse di peperoncino piccante. La salsa rossa ha in genere un bel calcio, ma la salsa verde e la salsa cremosa aji gialla tendono ad essere più miti e dolci. La salsa verde è tipicamente preparata con affresco queso o maionese e l'erba andina chiamata huacatay, o menta nera peruviana. La salsa cremosa di colore giallo è fatta con [peperoncini rossi amarillo aji](#) .



“Questo pollo lo cucina la nonna e la mamma con le patatine; è ben cotto al forno”.

ALIOSKA-PERÙ

Pollo al limone-Italia

Il petto di pollo si può preparare in così tanti modi per accontentare i gusti di tutti. In questa ricetta ci rivolgiamo a chi adora il gusto agrumato: pollo al limone.



“Il pollo al limone lo preparava mia zia e li chiamava “straccetti”; ha un sapore

agrumato e si scioglie in bocca.

Consiglio di preparare questo piatto in un'occasione di festa con i parenti".

Cecilia-Firenze

Pollo sudado- Colombia

"Mio padre lo mangiava da piccolo, quando viveva in Colombia". Virginia

Biryani di pollo- Bangladesh



“Il pollo lo cucina il babbo tutte le domeniche o nei giorni di festa; si può condire anche con la paprika.” Elisha
“E’ un pò piccante, lo mangio con i miei amici” Shiab

