

Pollo al curry e latte di cocco – Candice Renoir



foto Daniele Poli

Il **pollo al curry e latte di cocco** è la versione thailandese della famosa ricetta Indiana, che prevede l'aggiunta del latte di cocco che riequilibra il piccante del curry con un sapore dolce e aromatico.

Il **curry** o **masala** è originario dell'India ed è una polvere giallo-senape profumata preparata con spezie tostate in padella e pestate in un mortaio e dal sapore



tendenzialmente piccante, variabile nell'intensità a seconda delle differenti composizioni.

La versione classica prevede pepe nero, cumino, coriandolo, cannella, curcuma, chiodi di garofano, zenzero, noce moscata, fieno greco, peperoncino, zafferano, cardamomo.

Il termine *curry* – parola inglese dalla traslitterazione fonetica dall'indiano tamil *cari* che significa salsa o zuppa – designa una varietà di miscele del sud-est asiatico, meno conosciute con i loro nomi specifici, quali per esempio il *green curry* thailandese formato da diverse varietà di basilico orientale.



Il **curry** è stato esportato in Europa durante il periodo coloniale – tra il XVII al XX secolo – dagli ufficiali inglesi che abituati a quella miscela se la facevano preparare per portare in Inghilterra. Nel XX secolo stato impiegato dall'esercito inglese e dalla marina nipponica come razione base per i propri soldati ed oggi è usato dalle forze di autodifesa giapponesi.

Nell'episodio 2 della prima stagione il secondogenito di Candice, **Jules** cucina, come sempre, per tutta la famiglia questo piatto con estrema cura e meticolosità. In questa versione della ricetta abbiamo aggiunto, seconda la rivisitazione francese, dei pomodori e il tradizionale accompagnamento di riso basmati.

Ingredienti per 4 persone



Petto di pollo 300 gr
Latte di cocco 300 ml
Riso basmati 400 gr
Curry dolce 1 cucchiaino
Pomodori sodi 2
Cipolla bianca 1/2
Aglione 1 fesa
Zenzero fresco 50 gr
Olio Evo 4 cucchiaini
Erba cipollina q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Tagliate a cubetti il petto di pollo e a dadini i pomodori lavati.

Sciacquate il riso, mettetelo in una casseruola e versate acqua fredda fino a quando non sarà 1 centimetro sopra il livello del riso.

Incoperchiate e fate cuocere a fiamma medio-bassa senza mai aprire fino a quando non si noterà il filo del vapore (le cotture dipendono dalla temperatura e dal tipo di riso utilizzato, circa 15 minuti).

Nel frattempo preparate il pollo:

in una padella dal fondo spesso o nel wok scaldate l'olio e fatevi tostare il curry per 30 secondi, aggiungete la cipolla, l'aglio schiacciato, lo zenzero grattugiato e fate soffriggere.

Unite i pomodori e proseguite per 1 minuto.

Aggiungete il pollo e fate saltare per 2 minuti, abbassate il fuoco e fate cuocere per 10 minuti.

Spegnete la fiamma del riso e lasciate la casseruola chiusa per altri 5 minuti.

Salate, pepate il pollo e versare il latte di cocco, portate a bollire, proseguite la cottura per 5 minuti.



Servite il pollo ben caldo accompagnato dal riso, spolverato dall'erba cipollina tritata.

Note

- Potete aggiungere del peperoncino al soffritto per il pollo
- Potete aggiungere della cannella al riso direttamente all'inizio della cottura