



Murgh machani

Per quattro persone

500 gr. di petto di pollo tagliato a bocconcini
1 cucchiaio di olio di senape
250 gr di yogurt intero
kitchen king 1 cucchiaio
sale q.b.
zafferano.

Per la salsa:

400 gr. Di passata di pomodoro
80 gr di panna,
50 gr di burro,
2 cucchiari di zucchero,
1 cucchiaio di garam masala,
sale q.b.

procedimento:

tagliare il pollo a cubetti e farlo marinare per una notte nello yogurt, lo zafferano, il kitchen king, l'olio di senape ed un po' di sale.

Scolarlo dalla marinata e cuocerlo in forno a circa 220° C. per 15 minuti circa.

In una casseruola mettere a bollire il pomodoro con il burro, la panna e lo zucchero.

Insaporire con il garam masala e controllare di sale. Cuocere per circa 30 minuti e se necessario aggiungere di tanto in tanto un po' d'acqua.

Mettere i cubetti di pollo precedentemente cotti nella salsa, e lasciarli insaporire per circa 10 minuti. Servire ben caldo nel carai , decorando con un po di coriandolo fresco o fienogreco.

Buon appetito.