

## Pollo all'indiana



**Tempo preparazione:**  
20 minuti

**Tempo di cottura:**  
25 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

1,25kg di porzioni di pollo  
(cosce e/o petti), privato della pelle  
1 cucchiaino di sale  
3 cucchiari di succo di limone  
Per la marinata:  
450ml di yogurt naturale  
½ cipolla tagliata grossolanamente  
1 spicchio di aglio sminuzzato  
Un pezzo di zenzero fresco di  
2,5cm, sminuzzato  
1-2 peperoncini verdi piccanti,  
sminuzzati grossi  
10 ml/2 cucchiaini di garam masala  
(spezie indiane miste)  
spicchi di lime o limone, per servire

### Istruzioni per la preparazione

1. Tagliare in 2 ciascuna coscia, e in 4 pezzi il petto di pollo. Fare due  
[www.kenwoodclub.it](http://www.kenwoodclub.it)



profonde incisioni sulle parti carnose di ciascuna porzione. Le incisioni non devono partire dai bordi e devono essere abbastanza profonde da giungere all'osso.

Disporre le porzioni di pollo su due grossi piatti.

Spolverizzarle su un lato con metà del sale e del succo di limone, frizionandole. Poi girare le porzioni e ripetere sull'altro lato. Mettere da parte per 20 minuti.

2. Nel frattempo, preparare la marinata:

lavorare yogurt, cipolla, aglio, zenzero, peperoncini e garam masala nel food processor o nel frullatore, fino ad avere

un composto uniforme. Filtrarlo attraverso un colino grosso, in una terrina di grande

formato, cercando di ottenere quanto più liquido possibile.

3. Versare il pollo con tutti i suoi liquidi nella terrina della marinata. Far penetrare la marinata nelle incisioni praticate nella carne, poi coprire e mettere in frigo per 8-24 ore.

Preriscaldare il forno alla temperatura

massima, e posizionare la teglia del forno nella parte alta. Togliere il pollo dalla marinata e distribuirlo in un unico strato all'interno di una pirofila grande e poco profonda.

Cuocere per 20-25 minuti, controllando

che la carne sia ben cotta. Togliere le

porzioni di pollo dal condimento e servirle con spicchi di limone o di lime.