

## Pollo con le mandorle

### Ricetta indiana

1 kg di petto di pollo  
3 cipolle piccole  
6 spicchi d'aglio  
mezzo peperoncino verde piccante fresco tagliato a fettine  
un pezzetto di zenzero fresco  
3 cucchiai di ghee  
sale  
mezzo cucchiaino di chiodi di garofano tritati  
1 cucchiaino di cannella tritata  
i semi di 6 capsule di cardamomo pestati  
1 cucchiaino di cumino pestato  
1 cucchiaino di semi di coriandolo pestati  
1 cucchiaino di curcuma  
3 cucchiai di mandorle tritate + mandorle a lamelle per decorare

Tagliare il pollo a dadoni, affettare le cipolle, schiacciare l'aglio, grattugiare lo zenzero.  
Scaldare il ghee in una pentola, farvi colorire la cipolla, aggiungere l'aglio, lo zenzero il peperoncino e i chiodi di garofano, la cannella e il cardamomo, cuocere 2 minuti.  
Aggiungere il pollo e insaporire 5 minuti, unire il cumino, il coriandolo, la curcuma, il sale.  
Aggiungete anche la mandorle e 250 ml di acqua calda, fate sobbollire per 20 minuti circa mescolando spesso, aggiungete alla fine mandorle a filetti e prezzemolo o coriandolo tritati.

