

SPEZZATINO DI POLLO AGRODOLCE CON PEPERONI E NAAN BREAD

Quando all'improvviso approfondisci come viene realizzata una ricetta e la cosa ti incuriosisce, non vedi l'ora di provarla! Ma deve arrivare il momento giusto per realizzarla, deve esserci un motivo.. questa volta il mio motivo si chiama MTC! E' da un po' di tempo che nella mia testa gira il chutney, questa salsa di frutta speziata e piccante mi attirava ma non riuscivo ad immaginare come fosse il suo sapore! L'agrodolce mi piace molto e quindi ho pensato di prendere due piccioni con una fava realizzando uno spezzatino agrodolce. Non so se il mio chutney sia degno di chiamarsi con questo nome perché dopo aver curiosato "in giro" non ho seguito una vera ricetta ma più che altro l'istinto!

Essendo il chutney una ricetta di origini indiane, ho deciso di proporre come complemento per la scarpetta un pane dalla medesima provenienza, il Naan bread. Sinceramente non lo conoscevo ma mi aveva colpito la ricetta vista sul libro "Pizze&torte salate" di il cucchiaino d'argento, come mio solito non ho resistito a cercare altre ricette per confrontarle e ne è nata una mia versione. Alcune ricette prevedono l'uovo altre lo yogurt, altre l'acqua.. io ho usato sia l'uovo che lo yogurt, devo dire che il risultato mi ha soddisfatto molto anche se in realtà non so come sia l'originale. La cottura andrebbe fatta su di una piastra di ghisa ma non avendola ho usato quella di terracotta utilizzata per la piadina, da quello che ho letto però si può cuocere anche in forno.

Chiedo immensamente scusa per i peperoni, lo so che non sono di stagione ma mentre guardavo il banco delle verdure la mia testa mi diceva solo peperoni, credo che sia l'incastro giusto con tutti gli altri ingredienti, il tutto si completa benissimo creando un'ottima armonia di sapori!



**SPEZZATINO DI POLLO AGRODOLCE
CON PEPERONI E NAAN BREAD**

per 2 persone

per lo spezzatino

400 g di brodo di pollo

350 g di anche di pollo (peso senza osso e pelle)

80 g di peperone rosso

80 g di peperone giallo

50 g di chutney di mango e ananas*

60 g di yogurt naturale intero

1/2 cucchiaino di curry

succo di $\frac{1}{2}$ lime

1 cipolla bianca piccola

olio extravergine d'oliva

farina 00

*per il chutney

150 mango maturo

150 g di ananas fresco

120 g di zucchero di canna chiaro

5 g di zenzero fresco grattugiato

succo di $\frac{1}{2}$ lime

2 cucchiaini di aceto di mele

2 bacche di cardamomo

2 cm di peperoncino secco senza semi

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di semi di senape nera

per il naan bread

250 g di farina 00

50 g di yogurt naturale intero

50 g di latte fresco intero

50 g di uovo

30 g di burro fuso

5 g di lievito di birra fresco

4 g di sale

1 pizzico di zucchero

*Con questi ingredienti realizzerete circa il doppio della
quantità necessaria per questa ricetta!



Prima di tutto preparate l'impasto per il Naan bread, fate sciogliere il lievito nel latte tiepido. Fondete il burro e unitevi lo yogurt, il latte e l'uovo, lavorate con una frusta. Unite la farina setacciata il sale e lo zucchero, lavorate l'impasto che dovrà risultare molto morbido ma non appiccicoso, formate una palla spingendo l'impasto verso il centro della parte inferiore. Mettetelo in una ciotola coperto con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare circa 3 ore a circa 24°C.

Eliminate la buccia dall'ananas e dal mango e tagliate la polpa in piccoli cubetti, metteteli in una casseruola antiaderente, aggiungete lo zucchero e l'aceto di mele. Prelevate i semi delle bacche del cardamomo e schiacciatele bene con un batticarne, unite alla frutta con il succo di 1/2

lime, lo zenzero grattugiato, i semi di senape e a un pezzo di peperoncino intero (il mio era un peperoncino fresco, essiccato, piuttosto piccante). Mettete a cuocere per un paio d'ore finché il composto risulterà abbastanza asciutto, eliminate il peperoncino, se vi piace piuttosto piccante lasciatelo, e frullate con un mixer ad immersione,

Mentre preparate il chutney, eliminate dalle anche di pollo l'osso e la pelle, tagliate a cubetti di 2 centimetri e infarinateli. In una padella mettete a scaldare 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e mettete a rosolare la carne. Tagliate la cipolla a grosse rondelle e unitele alla carne. Quando tutto sarà dorato sfumate con il succo di 1/2 lime e dopo qualche minuto unite lo yogurt e il curry, fate insaporire qualche minuto. Unite il brodo caldo e lasciate cuocere 90 minuti, 40 minuti prima del termine della cottura unite i peperoni tagliati a cubetti di 2 centimetri. Quando la cottura è quasi ultimata unite il chutney e fatelo amalgamare, la quantità può variare in base ai gusti.

Durante gli ultimi venti minuti di cottura preparate i Naan bread, dividete l'impasto in 6 parti e con il mattarello stendetene ognuna in un cerchio da circa 18 centimetri, cuoceteli pochi minuti per lato sulla piastra di ghisa o di terracotta.

Servite lo spezzatino caldo con i Naan bread.



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC del mese di gennaio

