



GASTRONOMIA DEL BRASILE

XINXIM POLLO – Bahia

Tempo di preparazione: 50 minuti - 8 porzioni

Ingredienti:

1kg e ½ di petto di pollo tagliato a spezzatino
1/2 tazza (tè) di arachidi tostate e spellate
1/2 tazza (tè) di anacardi
½ tazza di olio di oliva
Succo di 2 limoni
5 cucchiaini (minestra) di olio di palma (azeite de dendê)
2 cucchiaini (minestra) di succo di limone
1 cucchiaino (minestra) di zenzero fresco grattugiato
1 cucchiaino (da caffè) di pepe nero macinato
½ kg di coda di gamberi puliti
4 spicchi d'aglio, schiacciati
250 g di gamberetti essiccati. Tritarli nel frullatore fino ad ottenere una polvere (opzionale) anche reperibile nei negozi etnici
1/2 mazzetto di coriandolo fresco tritato
2 cipolle grandi, tritate
1 tazza (tè) di latte di cocco
Aggiungere sale c.b.



Preparazione:

- 1-Pulire il pollo, tagliare a spezzatino e condire con aglio tritato, succo di limone, pepe e sale, lasciare riposare per mezz'ora
- 2-In una grande casseruola, scaldare l'olio (di oliva) e friggere i pezzi di pollo per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto
- 3-In un frullatore mettere cipolla, castagne, arachidi e zenzero, aggiungere il tutto allo stufato e, volendo, anche i gamberi
- 4-Cuocere a fuoco medio fino a quando il pollo non sia tenero
- 5-Aggiungere il latte di cocco e far cuocere un po' di più
- 6-Se comincia ad asciugarsi, aggiungere un po' d'acqua
- 7-Quando è ultimata la cottura aggiungere il coriandolo fresco tritato e l'olio di palma, mescolare e spegnere la fiamma.
- 8-Servite con riso bianco oppure farofa (contorno di farina di manioca o miglio)