

# Cosce di pollo asiatiche con riso alla curcuma e mandorle



**Un banchetto per gli amanti della cucina esotica: le nostre cosce di pollo croccanti all'asiatica sono in tavola in poco più di un'ora di preparazione attiva.**

Con un piatto a base di cosce di pollo al forno non si sbaglia mai. Grazie a questo metodo di cottura, la pelle diventa bella croccante, mentre la carne della coscia rimane succosa. Per garantire che sia la consistenza che il sapore siano ottimali, le cosce di pollo vengono marinate in una salsa aromatica. A seconda delle dimensioni delle cosce, il tempo di cottura può variare leggermente. Il tempo indicato nella nostra ricetta si applica a circa 230 grammi per coscia e assicura una perfetta cottura della carne.

Naturalmente, anche il contorno deve essere in grado di tenere il passo con questo fuoco d'artificio di sapori. Ecco perché il riso al Basmati viene arricchito con scaglie di mandorle tostate e curcuma. A proposito, potete trovare gli ingredienti della ricetta in qualsiasi negozio asiatico, ma molti di essi sono disponibili anche nelle filiali Denner.

## Carne

- 4 cosce di pollo, intere

## Marinata

- 4 cucchiaini di salsa Hoisin
- 4 cucchiaini di miele
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 2 spicchi d'aglio, pressati
- 2 cucchiaini di olio di sesamo
- 3 cucchiaini di salsa Sriracha
- 2 cucchiaini di sakè
- ¼ di cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio di sesamo
- Coriandolo opzionale per guarnire

## Riso

- 300 g di riso Basmati
- 2 cucchiaini di curcuma in polvere

- 6½ dl di acqua
- 2 dadi di brodo di pollo
- ¾ di cucchiaino di sale
- 8 cucchiaini di scaglie di mandorle, tostate

## Carne

1. Mescolare tutti gli ingredienti per la marinata (tranne il coriandolo).
2. Sciacquare il pollo in acqua fredda, asciugarlo, spennarlo con la marinata e lasciarlo in un contenitore ermetico in frigorifero per almeno 3 ore o durante la notte. Attenzione: usare solo metà della marinata per la marinatura. Il resto servirà per spennare le cosce in un secondo momento.
3. Togliere la carne dal frigorifero ½ ora prima della cottura, **preiscaldare** il forno a 180 gradi di calore superiore e inferiore .
4. Mettere le cosce di pollo su una griglia da forno, foderare una teglia con carta da forno. Posizionare la griglia con il pollo sulla teglia in modo che il liquido che fuoriesce non sgoccioli sul fondo del forno.
5. Cuocere le cosce di pollo al centro del forno per 15 minuti, spennare con la marinata, cuocere per altri 7 minuti, poi girare.
6. Cuocere l'altro lato per 15 minuti, poi spennare di nuovo la carne con la marinata e cuocere per altri 7 minuti.
7. Infine, alzare il calore a 230 gradi e cuocere le cosce, con la pelle rivolta verso l'alto, nella scanalatura superiore del forno per gli ultimi 3 minuti in modo che la pelle diventi bella croccante. Tenere d'occhio la carne in modo che non si bruci.

## Riso

1. Lavare il riso, poi scolarlo.
2. Portare a ebollizione l'acqua con il riso, la curcuma, i dadi di brodo di pollo e il sale, poi ridurre il calore al minimo e lasciare gonfiare il riso con il coperchio per circa 15 a 20 minuti. Alla fine, il riso dovrebbe essere cotto e l'acqua evaporata. Sgranare il riso con una forchetta e mescolare cautamente con le scaglie di mandorle.
3. Per servire, distribuire il riso in un piatto poco profondo, adagiarvi sopra le cosce di pollo e irrorare il tutto con la salsa rimasta.

**Tempo di preparazione: circa 1 ora e 5 minuti esclusa la marinatura**

### Bicicleta Cono Sur Viognier Reserva

Giallo paglierino chiaro. Note intense di pesca bianca, albicocca, fiori d'arancio e mela cotta. Al palato grande pressione, con acidità equilibrata e retrogusto lungo e persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

