

Pollo con salsa di burro di arachidi e patate dolci



La ricetta Denner della settimana è ispirata a un piatto africano. Si può utilizzare del pollo o un prodotto sostitutivo vegetariano.

Chi ha pensato che il burro d'arachidi fosse buono solo spalmato su una fetta di pane (od ovviamente, con un direttamente dal barattolo), non sa che cosa si perde! La popolare crema a base di noccioline macinate è molto più di una semplice crema da spalmare e può essere integrata in innumerevoli piatti, sia dolci che salati.

cucchiaino

In questa salsa di burro di arachidi e patate dolci, ad esempio, in cui si combina con altri ingredienti aromatici come lo zenzero, la salsa di soia e il coriandolo, in una vera esplosione di gusto!

Riso

- 300 g di riso basmati
- 6 dl d'acqua
- 0,6 dl di latte di cocco
- 4 cucchiaini di sale
- Alla fine, opzionale, 8-10 cucchiaini di cocco grattugiato

Carne

- 400 g di sminuzzato di pollo (o un sostitutivo vegetariano)
- Olio di sesamo, di arachidi o di colza per friggere
- Sale e pepe

Salsa

- 1 cipolla tritata
- Un po' di olio di sesamo
- ½ cucchiaino di coriandolo in polvere
- 10 g di zenzero fresco, grattugiato
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 5 dl d'acqua
- 170 g di burro di arachidi
- 8 cucchiaini di salsa di soia
- Succo di 1 limetta

- Peperoncini secondo la piccantezza desiderata, a rondelline
- 200 g di patate dolci a pezzettoni
- 2 ½ dl di latte di cocco
- Sale a piacere

Carne

1. Friggere il pollo in un po' d'olio finché non è cotto. Condire leggermente con sale e pepe, tenere in caldo.

Riso

1. Lavare e scolare il riso. Portare ad ebollizione l'acqua, il latte di cocco e il sale e aggiungervi il riso, poi abbassare il fuoco al minimo, mettere il coperchio e lasciare gonfiare il riso per circa 18 minuti, finché non è cotto e l'acqua è evaporata.
2. Infine, aggiungere, se si vuole, il cocco grattugiato.

Salsa

1. Rosolare la cipolla in un po' di olio di sesamo, di colza o di arachidi fino a quando diventa trasparente.
2. Aggiungere il coriandolo in polvere, lo zenzero e il concentrato di pomodoro, rosolare brevemente.
3. Aggiungere l'acqua, il burro di arachidi, la salsa di soia, ¾ del succo di limetta e il peperoncino, cuocere a fuoco lento per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere le patate dolci, far cuocere per altri 5 minuti, poi aggiungere il latte di cocco. Continuare a far sobbollire la salsa finché non raggiunge la consistenza desiderata e le patate dolci sono cotte.
4. Infine, aggiungere il pollo, mescolandolo, riscaldare brevemente e condire la salsa con il restante succo di limetta e/o sale.

Boschendal 1685 Chardonnay



Color giallo oro. Bouquet fresco e fruttato con aromi di limette, pesca e ananas, accompagnati da un sentore di vaniglia e noce moscata. Corpo pieno, con tannini morbidi e retrogusto persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#) _____