POLLO TIKKA MASALA

Ingredienti x 6 persone

- Marinata:

800g di petto di pollo a cubetti, 1 tazza di yogurt greco, 1 pezzo di zenzero fresco tritato, succo di un limone, 3 cucchiai di olio, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 2 cucchiaini di garam masala, 2 cucchiaini di paprika, 2 cucchiaini di cumino, 2 cucchiai di coriandolo fresco tritato, 3 spicchi d'aglio tritati finemente, sale e pepe

- Salsa:

2 cipolle tagliate a lamelle, 3 cucchiai di olio, 2 cucchiai di burro chiarificato, mezzo peperone verde tagliato a lamelle, 4 cucchiai di coriandolo fresco tritato, 3 spicchi d'aglio tritati finemente, 3 cucchiaini di garam masala, 2 cucchiaini di cumino, 2 cucchiaini di paprika, 2 cucchiaini di curcuma, 370g di passata di pomodoro, 200g di panna da cucina, 1 pezzo di zenzero fresco tritato, 1 cucchiaino di sale.

Procedimento

Per la marinata: mescolare tutti gli ingredienti della marinata in una insalatiera grande e lasciare a marinare in frigorifero per almeno 10 ore (meglio 24). Dopo la marinatura, infilzare i cubetti di pollo marinati negli spiedini. Preriscaldare il forno a 220°. Mettere in una teglia foderata di carta stagnola e cuocere nel piano medio del forno (possibilmente in modalità grill) per un quarto d'ora, controllando di tanto in tanto, finché il pollo non assume un colore dorato .

Per la salsa: tagliare la cipolla e farla soffriggere in una padella larga e fonda con l'olio e il burro. Aggiungere il peperone verde e l'aglio e cuocere 1 minuto a fuoco medio, mescolando.
Aggiungere poi garam masala, cumino, paprika, curcuma, coriandolo zenzero e mescolare.
Aggiungere il sugo di pomodoro e cuocere 15 minuti col coperchio a fuoco medio, senza dimenticarsi di mescolare di tanto in tanto. Aggiungere la panna fino ad ottenere un colorito arancione e una consistenza cremosa. A questo punto sfilare i cubetti di pollo già cotti e incorporarli nella salsa. Mescolare bene e cospargere del coriandolo fresco tritato. Servire Caldo.

Il chicken tikka masala è come preparazione molto simile al chicken tikka, ma a differenza di quest'ultimo i pezzi di pollo vengono serviti assieme ad una salsa a base di masala (testualmente mistura di spezie), ovvero il curry indiano. Non esiste una ricetta unica per questo piatto poiché, come varie ricerche hanno confermato trovando oltre 48 diversi modi di prepararlo, l'unico ingrediente fisso è la carne di pollo.

Una possibile spiegazione delle origini europee del piatto è che sia stato creato in un ristorante bengalese nel Regno Unito., dove un cuoco di origini indiane avrebbe creato il piatto per caso, improvvisando una salsa mescolando yogurt, panna e spezie. Il deputato inglese di origini pakistane Mohammad Sarwar ha reso nota la sua intenzione di rendere il chicken tikka masala un prodotto IGP (Indicazione geografica protetta), ufficializzando proprio Glasgow come luogo di origine del piatto.
La rivendicazione sul creatore del piatto è stata fatta da molti cuochi indo-britannici, molti dei quali sostenitori delle origini indiane del piatto, affermando che questa è soltanto una delle tante varianti del piatto conosciuto ai tempi dell'impero Moghul.