

## RISO BIRYANI DI POLLO (SENZA GLUTINE)



Categoria: Piatti di pesce e carne

Informazioni aggiuntive  
Analcolico, Senza glutine, tradizionale

Creato il 2024-05-15  
Qualificata da Supercook SG  
Suggerito da Supercook SG  
Tempo di preparazione:  
54:04 Minuti

Adatto per macchina:  
- Supercook SC350  
- Supercook SC400

### ELENCO INGREDIENTI PER 5 PORZIONI

<b>60 grammi</b>	Scalogni
<b>3 pezzi</b>	spicchio di aglio
<b>15 grammi</b>	Fette di zenzero
<b>10 grammi</b>	coriandolo
<b>10 grammi</b>	olio vegetale
<b>20 grammi</b>	Ghee
<b>2 pezzi</b>	bastoncino di cannella
<b>3 pezzi</b>	cardamomo semi
<b>5 pezzi</b>	Chiodi di garofano
<b>700 grammi</b>	Pollo tagliato a pezzi di 5-6cm
<b>40 grammi</b>	yogurt
<b>30 grammi</b>	passata di pomodoro, densa
<b>20 grammi</b>	miele
<b>10 grammi</b>	sale
<b>120 grammi</b>	pomodori a pezzi
<b>1/4 cucchiaino/ cucchiaini</b>	Curcuma macinata
<b>1/4 cucchiaino/ cucchiaini</b>	coriandolo macinato
<b>1/2 cucchiaino/ cucchiaini</b>	Pepe nero macinato

## PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).

### STRUMENTO



Coltello da taglio  
(tagliente)



Spatola



Vapore



Misurino

