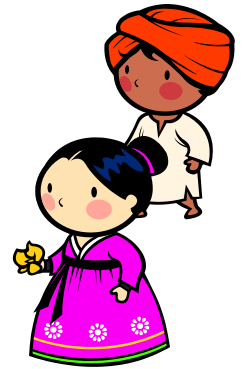
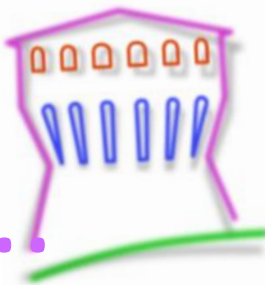




# NOI che...



## ...Castel Guelfo...

### Le Ricette di “Dimmi ciò che mangi...”

Cucina etnica e tradizionale. Laboratorio d' incontro e scambio di ricette, usi e costumi.

## Pollo Marocchino

#### INGREDIENTI:

Un pugno di prezzemolo  
Un pugno di coriandolo  
12 polli  
4 spicchi d'aglio  
4 cipolle  
Un cucchiaino di salsa al peperoncino

6 limoni sotto acqua salata  
4 baguette  
2 sacchi di patate  
2 confezioni di olive snocciate  
Burro q.b.  
Curcuma

Zenzero in polvere  
2 cubetti di zafferano  
Pepe nero  
Rosmarino tritato  
Sale fino  
Olio di oliva



#### PROCEDIMENTO:

Pelare le patate e tagliarle a cubetti, sbucciare l'aglio e grattugiarlo, sminuzzare limoni, prezzemolo e coriandolo. Unire in una ciotola il prezzemolo, il coriandolo, i limoni, e aggiungere un cucchiaino di curcuma, due di zenzero in polvere, mezzo di pepe nero, uno di salsa al peperoncino, due cubetti di zafferano e un po' di burro. Mescolare il tutto aggiungendo un filo d'acqua e spalmare il composto dentro e fuori i polli. Mettere in una teglia le patate tagliate con il rosmarino, sale fino e olio. Far cuocere a 200° per 30 minuti. Tagliare le cipolle finemente e metterle alla base di un'ampia pentola. Aggiungere il composto creato in precedenza, adagiarvi sopra i polli e far cuocere per un'oretta. Per ultimo mettete i polli sopra le patate nella teglia e fate cuocere in forno per altri 15 minuti. Nel frattempo aggiungere al sugo delle cipolle rimasto nella pentola le olive, un pizzico di salsa al peperoncino, le bucce dei limoni e far rosolare sul fuoco per alcuni minuti. Prima di servire in tavola cospargere la salsa nella pentola sopra i polli e servire in tavola.

Realizzato in collaborazione con:



Consorzio Accreditato

