

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di mango con pollo

Origine: Sri Lanka, India

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Burro	40 g
Riso a chicchi lunghi	80 g
Curry	1 cucchiaino
Zenzero fresco	30 g
Brodo di pollo	75 cl
Chiodi di garofani in polvere	1 pizzico
Noce moscata	1 grattatina
Peperoncino in polvere	1/4 cucchiaino
Sale	
Mango maturo (da circa 600 g)	1
Petto di pollo lessato	200 g

Preparazione

- 1 Fate fondere dolcemente il burro in una casseruola e soffriggetevi per alcuni minuti il riso insieme al curry e allo zenzero tagliato a fettine sottili.
- 2 Versate nel recipiente il brodo di pollo e fate cuocere il riso al dente. Insaporite la zuppa con il chiodo di garofano in polvere, la noce moscata, il peperoncino e il sale necessario.
- 3 Sbucciate il mango, tagliatene la polpa a dadini e uniteli alla zuppa, tenendone da parte circa un terzo. Proseguite la cottura per altri 10-15 minuti.
- 4 Affettate il pollo e fatelo scaldare in una casseruolina con un po' di brodo e il mango tenuto da parte. Distribuite la zuppa in quattro tazze, unite i dadini di mango e le fettine di pollo lessato e servite. --- CONSIGLI.
- 5 Questa zuppa viene preparata in India e nello Sri Lanka nella stagione in cui matura il mango.
- 6 Se si utilizzano frutti parzialmente acerbi, si ottiene una zuppa che ricorda quelle a base di verdura della cucina italiana, mentre frutti ben maturi conferiscono a questa

preparazione un sapore dolciastro.