KIKKOMAN

Samosa di pollo Vindaloo con salsa allo yogurt

Tempo totale **20 Min**

INGREDIENTI

10 Porzioni

Riempimento:

1,5 kg	di petto di pollo
4 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale
800 g	di Passata di pomodoro
200 ml	di brodo di pollo
1 cucchiaino	di semi di coriandolo
1 cucchiaino	di semi di cumino
1 cucchiaino	di semi di senape nera
1 cucchiaino	di curcuma in polvere
1 cucchiaino	di cannella in polvere
1 cucchiaino	di cardamomo in polvere
3	di peperoncino in polvere
4 cucchiai	di aceto di vino rosso
300 g	di cipolla bianca
50 g	di zucchero
100 g	di olio da cucina

Salsa allo yogurt:

600 ml	di yogurt greco
4 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale
1	pezzo di zenzero
10 g	di aglio
200 ml	di brodo di cottura del pollo

Impasto:

500 g	di pasta fillo già pronta
200 g	di burro chiarificato
6 l	di olio da cucina per friggere

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Ripieno: affettare sottilmente le cipolle e soffriggere in olio da cucina fino a quando non saranno ben cotte. Aggiungere coriandolo, cumino e semi di senape e tostare per 15 secondi, quindi unire le spezie macinate e lo zucchero. Sfumare con brodo di pollo, passata di pomodoro, Salsa di Soia Kikkoman e aceto di vino rosso e portare a ebollizione. Aggiungere il pollo, cuocere per 15 minuti e lasciare raffreddare. Togliere la carne dal brodo e tritare finemente. Se la carne è troppo secca, versare un po' del liquido.

Salsa allo yogurt: tritare finemente aglio e zenzero, mescolare con yogurt, brodo di cottura e salsa di soia Kikkoman a basso contenuto in sale.

Samosa: dispiegare uno strato di pasta filo, spennellare tutto con burro chiarificato fuso e coprire con un secondo strato. Tagliare l'impasto lungo il lato stretto in strisce larghe 3 dita. All'inizio di ogni striscia, aggiungere una porzione di ripieno e arrotolarla in modo che si formi un triangolo. Friggere i samosa fino a doratura.

Servire: servire i samosa con la salsa allo yogurt in una ciotola separata.