

SECONDI PIATTI

## Agnello alla balinese | Kambing Mekuah

LUOGO: Asia / Indonesia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

600 g di cosciotto o spalla d'agnello disossata tagliata in cubetti da 2 cm circa  
2 cucchiai d'olio  
1 tazza di pasta base (Bumbu Dasar)  
1 cucchiaino di semi di coriandolo schiacciati  
1 cucchiaino di aceto di vino bianco distillato  
12 germogli di cardamomo schiacciati  
1 gambo di citronella schiacciato  
1 1/2 tazza d'acqua  
2 tazze di latte di cocco.

### PREPARAZIONE

- 1 Portate 12 tazze d'acqua ad ebollizione in una grossa pentola. Aggiungete i cubetti d'agnello, cuocete per 5 minuti, quindi scolate l'acqua.

Scaldate l'olio, aggiungete la pasta di spezie e il coriandolo e soffriggete per 2 minuti a fuoco medio. Aggiungete l'agnello, l'aceto, il cardamomo, la citronella e 1 1/2 tazza d'acqua. Portate ad ebollizione e sobbollite fino a che raggiunga i 3/4 della cottura. Aggiungete il latte di cocco, portate nuovamente ad ebollizione e lasciate sobbollire fino a che la carne sia tenera. Qualora la salsa dovesse ridursi troppo, aggiungete un po' del brodo di agnello. La salsa dovrebbe risultare di consistenza cremosa. Servite con riso al vapore, cipollotti fritti, fette di limone e sedano affettato.