

SALSE E SUGHI

Curry di media piccantezza

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *1 pezzi* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *3 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Il curry di medi piccantezza, è un mix di spezie sapientemente miscelate per ottenere una polvere aromatica e leggermente piccante che potrete utilizzare ogni qual volta voi vogliate per insaporire, carne, pesce ma anche zuppe e contorni.

Ovviamente questo tipo di spezia renderà molto più esotici i vostri piatti e sarà l'ingrediente necessario per preparare dei piatti autenticamente indiani!

INGREDIENTI

- SEMI DI SENAPE 1 cucchiaio da tavola
- SEMI DI CORIANDOLO 2 cucchiaini da tavola
- SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaio da tavola
- SEMI DI CUMINO 1 cucchiaio da tavola
- SEMI DI FIENO GRECO ½ cucchiaini da tavola
- CARDAMOMO VERDE 1 cucchiaio da tavola
- PEPE NERO IN GRANI ½ cucchiaini da tavola
- CANNELLA pezzetti - 2
- FOGLIE DI CURRY essiccate - 8
- PEPERONCINO ROSSO PICCANTE essiccati - 3
- ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaio da tavola
- CURCUMA MACINATA 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una padella i semi di senape scuri, i semi di coriandolo, quelli di finocchio, il cumino, il fienogreco, il cardamomo verde, il pepe nero in grani, i pezzetti di cannella, le foglie di curry essiccate ed i peperoncini rossi essiccati.







2 Accendete il fuoco e fate tostare le spezie per circa 2-3 minuti.



- 3** Tritate il mix di spezie nel macina spezie fino ad ottenere una polvere omogenea. Passate la polvere attraverso un colino per renderla ancora più fine.





4 Aggiungete, infine, lo zenzero e la curcuma in polvere e mescolate bene. Il curry è pronto per essere utilizzato o conservato in vasetti a chiusura ermetica.



