

SALSE E SUGHI

Curry hot and spicy

LUOGO: *Asia / India*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Un curry fatto in casa, è possibile! Noi l'abbiamo preparato ed il risultato non è minimamente paragonabile ai preparati acquistati al supermercato...scoprirete un mix di spezie tutte ben bilanciate ed equilibrate che potrete utilizzare per insaporire qualsiasi piatto voi preferiate.

Provate e non vorrete più tornare al preparato industriale.

INGREDIENTI

- SEMI DI CORIANDOLO 4 cucchiaini da tavola
- PEPERONCINO IN FIOCCHI 3 cucchiaini da tavola
- SEMI DI CUMINO 2 cucchiaini da tavola
- PEPE NERO IN GRANI 2 cucchiaini da tavola
- SEMI DI FIENO GRECO 1 cucchiaino da tavola
- AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola
- PEPE DI CAIENNA 4 cucchiaini da tè
- SENAPE IN POLVERE 4 cucchiaini da tè
- PAPRICA 3 cucchiaini da tè
- CHIODI DI GAROFANO 2 cucchiaini da tè
- CURCUMA MACINATA 2 cucchiaini da tè
- ZENZERO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè
- ASSAFETIDA (HING) 1 cucchiaino da tè
- SALE 2 cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una padella, preferibilmente antiaderente, il coriandolo, il cumino, il pepe in grani, il fieno greco, il pepe di Caienna e i chiodi di garofano.

Accendete il fuoco e fate tostare queste spezie in grani.





2 Una volta tostate, fate freddare le spezie trasferendole in un contenitore.



- 3 Trasferite le spezie tostate e fatte freddare in un macinino ed aggiungete il peperoncino in fiocchi ed il sale grosso.

Azionate il macinino fino ad ottenere una polvere molto fine.





4 Aggiungete l'aglio in polvere, la senape, lo zenzero e l'assafetida. Mescolate bene ed il curry è pronto per insaporire i vostri piatti.





