

SECONDI PIATTI

Budhuk korma anatra marinata e stufata

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Budhuk korma ovvero anatra fatta marinare nelle spezie e poi stufata come nella tradizione culinaria indiana.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete l'anatra in una terrina con tutti gli ingredienti per la marinata e lasciate a marinare 3 ore.



- 2 Trascorso il tempo per la marinata, fondete il burro in una larga casseruola e fatevi

rosolare la cipolla, l'aglio e le spezie.

Unite l'anatra con la sua marinata.



- 3** Incoperchiate e cuocete a fuoco dolce finché l'anatra risulti tenera. Insaporite, infine, con succo di limone e sale a piacere.



- 4** Togliete dal fuoco e servite caldo.