

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Carote al curry

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **70 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

CAROTE 1 kg  
CURRY in grani - 1 cucchiaino da tavola  
LATTE INTERO 500 ml  
BURRO 50 gr  
SCALOGNO 2  
SALE

Le **carote al curry** sono un contorno davvero stuzzicante, capace di ravvivare anche la più anonima delle fettine, anche il più triste dei petti di pollo...Semplici da preparare, le carote al curry richiedono un po' di tempo per la cottura, ma, visto il risultato, ne vale decisamente la pena!

Provate le carote al curry, vedrete che sono davvero spettacolari e se amate questa spezia ecco per voi una nuova idea: [gamberetti al curry!](#)

# PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare a fuoco lento una noce di burro in una casseruola. Nel frattempo affettate finemente lo scalogno e le carote a rondelle.



- 2 Aggiungete lo scalogno al burro e lasciatelo stufare lentamente.



- 3 Quando lo scalogno sarà ben appassito, aggiungete alla casseruola le carote, quindi fate stufare il tutto per circa 15 minuti.



4 Aggiungete alla casseruola 1 cucchiaio di curry in grani e mescolate.



5 Unite alla casseruola il latte, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco dolce per circa 40 minuti, il latte dovrà diventare cremoso.



6 Regolate di sale e servite in tavola.



## NOTE

Il curry, termine occidentale che in India corrisponde al nome di masala, è una miscela di spezie che fa la sua comparsa in Occidente grazie alla Compagnia delle Indie, i cui mercanti ne riportarono nel

vecchio continente usi e tradizioni culinarie. Basato su una miscela stabile di cumino, curcuma, pepe, coriandolo e peperoncino, varia il suo grado di piccantezza da poco a molto elevato e in base alle preparazioni per cui viene utilizzato, si usa aggiungere altre spezie, raggiungendo fino a una sessantina di combinazioni diverse. Oggi è comune il suo consumo in polvere già pronto, ma in India viene preparato ancora a mano, macinando gli ingredienti freschi, cosa quasi impossibile da noi visto l'impossibilità di recuperarne alcuni.