

SECONDI PIATTI

Cervello di manzo al curry

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1/2 kg di cervello di manzo
- 1/4 tazza di cipolle affettate finemente
- 2 spicchi d'aglio affettati finemente
- 1 peperoncino verde piccante affettato e dissemato
- 1 cucchiaio di olio di arachidi o di mais
- 2 cucchiaini di polvere di curry
- 3/4 tazza di latte di cocco
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 2 foglie di salam
- 2 pezzi di jeruk purut (scorza di lime) o di scorza di limone
- 1 cucchiaino di tamarindo sciolto in 1 cucchiaio d'acqua
- 1/2 peperoncino a campana dolce verde affettato in striscioline

PREPARAZIONE

1 Cuocete al vapore il cervello di manzo per 10 minuti. Scolate e lasciate raffreddare. Tagliatelo in 8/10 fette e mettete da parte.

Friggete le cipolle, l'aglio e il peperoncino intero nell'olio per 2 minuti. Aggiungete la polvere di curry e mescolate bene. Quindi aggiungete il latte di cocco, il sale, lo zucchero, le foglie di salam, la scorza di lime ed il liquido con il tamarindo e continuate a cuocere mescolando per 2 minuti per miscelare i sapori.

Ora aggiungete le fette di cervello e le striscioline di peperoncino verde dolce. Cuocete inumidendo frequentemente per 10 minuti, o fino a che la salsa si sia addensata.