

SALSE E SUGHI

Chutney alla noce di cocco

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

2 tazze di noce di cocco fresca
tagliata
10 peperoncini rossi essiccati
1 rametto di foglie di curry
un pizzico di asoefetida
½ cucchiaino di semi di fieno greco
1 piccolo pomodoro
sale a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare dell'olio e aggiungere le foglie di curry, l'asafetida, il fieno greco e i peperoncini rossi. Friggere fino a cottura ultimata. Aggiungere il sale e alla fine aggiungere questo alla noce di cocco e al pomodoro e frullare formando una pasta morbida.

NOTE

Servire con dosas, idli e riso semplice .