

SECONDI PIATTI

Costolette di maiale con salsa di curry

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *80 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le costolette usando una mannaia pesante in pezzi da 4/5 cm. In alternativa tagliate il maiale, l'agnello o il manzo in cubi da 2/3 cm.

Macinate finemente i semi di cumino nero e i semi di coriandolo in un macina caffè o con mortaio e pestello e mettete il composto da parte.



- 2 Combinare il coriandolo in polvere e i semi di cumino, la curcuma, i semi di mostarda, i grani di pepe nero macinati, sale, peperoncini schiacciati, aglio e zenzero.



3 Miscelate bene il tutto insieme e aggiungete gradualmente l'aceto bianco per formare

una pasta morbida e semi-umida.



- 4 Scaldate una casseruola a fondo spesso (sufficientemente grande da contenere tutte le costole di maiale o la carne) o in un wok a fuoco molto alto. Aggiungete l'olio di arachidi e ricoprite la casseruola uniformemente con l'olio.

Cuocete le cipolle fino a che siano soffici. Aggiungete la pasta di curry e miscelate bene con le cipolle.



- 5 Soffriggete mescolando costantemente per 2/3 minuti fino a che siano cotte completamente. Prestate attenzione a non bruciare l'impasto.

Aggiungete le costole o i pezzi di carne e miscelate bene così da amalgamarle bene

all'impasto precedentemente preparato.



- 6 Cuocete per 5/8 minuti o finché le costole o la carne siano semi-cotti e inizino a friggere.

Miscelate il preparato ad intervalli regolari per prevenire che bruci. Aggiungete la pasta di pomodoro e il brodo di manzo.





7 Miscelate bene insieme. Coprite e lasciate sobbollire per un'ora o finché le costole o i pezzi di carne siano completamente cotti o la salsa si sia addensata fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Miscelate attentamente il preparato ad intervalli per prevenire che bruci . Aggiungete un po' d'acqua calda se necessario per prevenire che la carne si bruci e/o per mantenere la cremosità e il grado di umidità giusto della salsa di curry.

Servite caldo sul riso con del pomodoro.