

SECONDI PIATTI

# Curry di cavolfiore

LUOGO: Asia / India

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



## INGREDIENTI

- 1 cavolfiore intero tagliato a fioretti
- 1 ½ cucchiaino di polvere di peperoncino rosso
- ½ cucchiaino di curcuma
- 2 cucchiaini di dhania
- 1 cucchiaino di cumino
- 1 cucchiaino di saunfi (semi di finocchio) arrostiti e polverizzati
- 1 cucchiaino di garam masala
- 1 cucchiaio di mandorle immerse in acqua per 2 ore
- 2 pomodori medi
- ¼ di foglie di coriandolo tritate molto finemente
- 3 cucchiai di olio di cottura o burro chiarificato.

# PREPARAZIONE

**1** Passare i pomodori e le mandorle fino ad ottenere una pasta morbida. Scaldare l'olio e friggere il cavolfiore fino a che sia ben arrostito.

Aggiungere ora le spezie e continuare a friggere. Aggiungere il coriandolo tritato, il sale e la passata di pomodoro. Aggiustare l'acqua fino ad ottenere la consistenza giusta della salsa.

Cuocere con coperchio per circa 10 minuti. Quando inizia a bollire, togliere dal fuoco. Servire caldo.

Servire con chapatis caldi o riso/dal semplice.

## NOTE