

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Curry di cavolfiore

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 cavolfiore di media grossezza
- 5 piccole patate
- 30 g di burro
- 1 cipolla piccola affettata
- 7 g di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino e ½ di curcuma in polvere
- 2 cucchiaini di sale
- ½ cucchiaino di chili in polvere
- 1 cucchiaino di garam-masala.

PREPARAZIONE

- 1 Dividete il cavolfiore in cimette e tagliatele in fettine sottili; lavatele e scolatele bene. Pelate e lavate le patate; tagliatele a pezzettini. Fondete il burro in una padella a bordi alti; soffriggetevi la cipolla con lo zenzero, poi unite la curcuma. Mescolate, unite il cavolfiore e le patate, cuocete a calore piuttosto sostenuto per 10 minuti.

Condite con il sale e il chili, coprite e cuocete a fiamma dolce, mescolando spesso ma delicatamente.

Quando le verdure sono tenere togliete il coperchio e lasciate consumare il liquido in eccesso, infine aggiungete il garam-masala e cuocete altri 5 minuti. Servite caldo.

2 Questo piatto è delizioso come accompagnamento di tutte le preparazioni al curry.