

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Curry di funghi

LUOGO: Asia / India

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

450 g di funghi tipo Champignons
400 g di polpa di pomodori oppure
pomodori freschi
1 pezzo di zenzero fresco
2 spicchi d'aglio
1 - 2 peperoncini freschi
1 cipolla bianca
olio d'oliva
1 bicchiere di panna liquida
semi di pepe interi
semi di cumino interi
semi di coriandolo interi
curcuma
4 spicchi di cardamomo verde
Garam massala
sale.

PREPARAZIONE

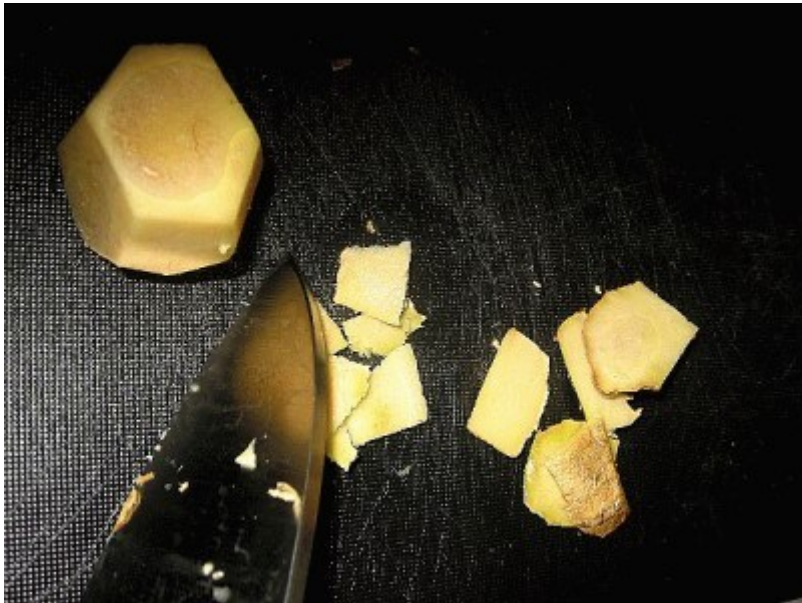


- 2 Utilizzare solamente spezie intere che dovranno essere pestate all'ultimo momento.
Lavare bene gli ingredienti.

Tagliare i funghi a fette spesse larghe un dito.



3 Pelare lo zenzero.



4 Poi grattugiarlo finché non ne restino che le fibre.



5 Pelare l'aglio e schiacciarlo. Pelare la cipolla e tritarla finemente. Fare lo stesso con i peperoncini privati di semi. Riscaldare l'olio in una pentola e metterci i semi di pepe, la metà di quelli di cumino, gli spicchi di cardamomo e la curcuma. Lasciare per 2 minuti.



6 Aggiungere le cipolle e i semi di cumino e coriandolo finemente pestati.



7 Mescolando l'impasto diventerà giallo intenso a causa della curcuma.



8 Lasciare che diventi rosso. Aggiungere l'aglio schiacciato, lo zenzero grattugiato, il garam massala e i peperoncini tritati. Lasciare cuocere 2 minuti, mescolando bene perché non bruci.



9 Aggiungere il pomodoro e il sale e cuocere a fuoco basso per 5 minuti.



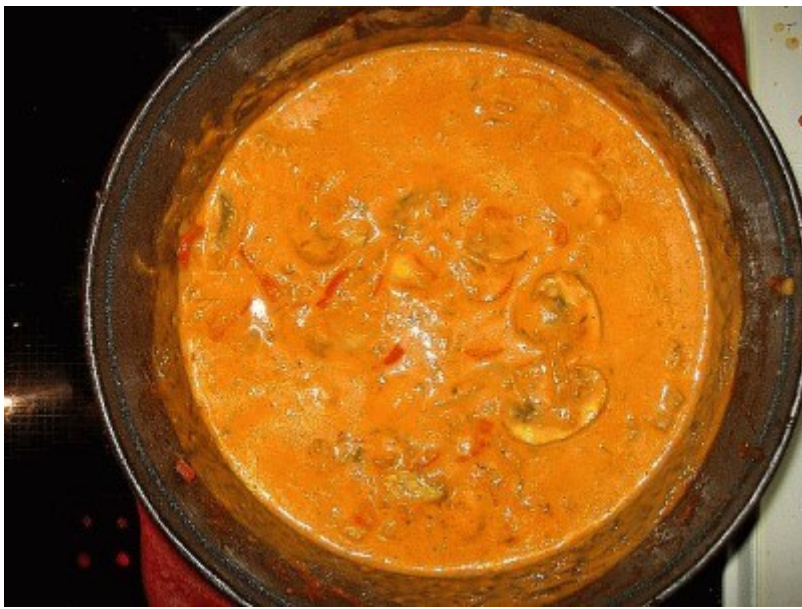
10 Gettarci i funghi.



11 Lasciare cuocere per 10 minuti.



12 Prima di servire mescolare bene con panna liquida.



NOTE

Il garam massala è un mix indiano di spezie che si può preparare da soli o comprare già fatto.