

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Curry di funghi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 500 g di funghi
- 6 piccole patate
- 15 g di burro
- 2 cipolle tritate
- 4 cucchiai di erba cipollina tagliuzzata
- un pezzetto di zenzero tritato
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- 2 grossi pomodori affettati
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaino di garam-masala.

PREPARAZIONE

1 Mondate i funghi, lavateli rapidamente in acqua fredda corrente, asciugateli bene e tagliateli, secondo grossezza, a metà o in quarti. Pelate le patate. Fondete il burro in una casseruola e soffriggetevi cipolle, erbe e zenzero per 5 minuti.

Unite sale, curcuma e chili, soffriggete ancora 2 minuti, poi aggiungete i pomodori affettati, i funghi e le patate intere.

Cuocete 30 minuti a fuoco medio: coperto, se desiderate un sugo liquido, scoperto se preferite che asciughi. Insaporite con il succo di limone e il garam-masala e cuocete piano una decina di minuti; togliete dal fuoco, servite caldo.