

SECONDI PIATTI

Curry di granchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- ½ kg di granchi
- 3 tazze di latte di cocco
- 2 cucchiaini di polvere di peperoncino piccante
- 1 cucchiaino di polvere di curry
- 1 cucchiaino di polvere di cumino
- 4 cm di cannella
- 4 cucchiaini di acqua salata
- 2 cucchiai di olio
- 1 mazzetto di foglie di curry
- 2 grosse cipolle affettate finemente
- 1 cucchiaino d'aceto.

PREPARAZIONE

1 Pulite i granchi. Scaldate l'olio nel wok.

Friggete le foglie di curry e la cannella fino a che siano fragranti. Incorporate le cipolle e

friggete anch'esse. Quindi aggiungete la polvere di peperoncino piccante, quella di curry e di cumino. Friggete il tutto fino a che si sentano bene gli aromi.

Incorporate, ora, i granchi e mescolate fino a che non siano ricoperti di spezie. Quindi aggiungete il latte di cocco e l'aceto. Condite con sale, a piacere, e servite.